

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

FINES BULLES



Clairette de Die Tradition

« Un subtil assemblage »



Assemblage :

75% Muscat à petits grains
25% Clairette Blanche

Vinification et Maturation :

Elaborée en Méthode Dioise Ancestrale. Après pressurage, le moût fermente à très basse température, puis ce moût mi-fermenté est mis en bouteille. La fermentation se poursuit partiellement à partir du sucre de raisin donnant un vin naturellement doux et effervescent, au faible degré d'alcool (de 7 à 9% Vol.).

Après fermentation en cave climatisée, les dépôts sont éliminés par remuage sur pupitres et dégorgement à la glace sans transvasement ni filtration. Le gaz provient exclusivement de la fermentation.

Dégustation :

A l'œil : Une robe or pâle avec une bulle extrêmement fine.

Au nez : Puissant et frais où se mêlent le litchi, la mangue et la pêche blanche.

Au palais : L'assemblage du Muscat et de la Clairette apporte un bel équilibre sucre-fraîcheur. On retrouve en bouche les senteurs muscatées et exotiques.

Accords : Pour vos apéritifs, desserts ou pour le plaisir.

Conseils : Service entre 4 et 6°C ; vieillissement en cave jusqu'à 2 ans.