

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

FINES BULLES

certifié



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FR BIO-01



Crémant de Die BRUT

« Léger et gourmand »

Assemblage :

80% Clairette Blanche
15% Aligoté
5% Muscat à petits grains

Vinification et Maturation :

Elaborée en méthode traditionnelle, Vieillesse minimum de 12 mois sur lattes, équilibre entre fruit et finesse. 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, brillante. Belle finesse des bulles.

Au nez : Nez d'agrumes et de fleurs d'acacia.

Au palais : Cuvée gourmande, où fruité et vivacité se combinent. Des arômes de fleurs blanches et de fruits à chairs blanches.

Accords : Pour vos apéritifs, avec des poissons et coquillages.

Conseils : Service entre 6 et 8°C ; vieillissement en cave jusqu'à 5 ans.