

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

FINES BULLES

certifié



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FR BIO-01



Clairette de Die Grande Tradition

« La Puissance du Muscat »

Assemblage :

100% Cépage Muscat à petits grains

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 belle robe or pâle, une bulle très fine et un beau cordon de mousse.

Au nez : Des notes de Muscat très intenses, la rose et le litchi viennent compléter le nez.

Au palais : La bouche est pleine, le muscat marque toute sa puissance, avec une belle longueur en bouche.

Accords : Pour vos apéritifs, desserts, et foie gras.

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

