

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

FINES BULLES



Crémant de Die BRUT élevé en Fût de Chêne

« L'élaboration d'un Grand Vin Effervescent »

Assemblage :

65% Clairette Blanche
30% Aligoté
5% Muscat à petits grains

Vinification et Maturation :

Elaboré en méthode traditionnelle, élevage en fût de chêne jusqu'au printemps, puis maturation en bouteille 2 à 3 fois supérieures aux règles de l'appellation, afin de développer son bouquet et sa complexité aromatique.

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 dorée, signe distinctif du passage en fût.
Une bulle très fine.

Au nez : Une très grande complexité aromatique, des arômes floraux et épicés.

Au palais : Une subtile combinaison de structure, gras et vivacité se conjuguent. Des arômes de pomme compotée, brioche et d'épices.

Accords : pour vos apéritifs, avec des poissons, les crustacés, les volailles, et les viandes blanches.

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