

# Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils



FINES BULLES



## Crémant de Die Cuvée Flavien

*« La Référence de la Maison »*

### **Assemblage :**

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

### **Vinification et Maturation :**

Elaboré en méthode traditionnelle, un temps de maturation en bouteille 2 à 3 fois supérieures aux règles de l'appellation, afin de développer ses arômes et sa complexité. 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 d'un or profond, brillant. Finesse extrême des bulles.
- Au nez :** Une profondeur, une puissance témoigne de la qualité exceptionnelle de ces vieilles vignes. Note de cire, d'épices et de fruits confits.
- Au palais :** Harmonie parfaite avec les arômes olfactifs. Bouche équilibrée et très fine.
- Accords :** Pour vos apéritifs, avec des poissons, des coquillages, sushis, les crustacés, les volailles, et les viandes blanches.
- Conseils :** Service entre 6 et 8°C ; vieillissement en cave jusqu'à 5 ans.