

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.