

Méthode
ancêtreale

CLAIRETTE DE DIE

CRÉMANT DE DIE

Méthode
traditionnelle



Muscat à
petits grains
(75% min)



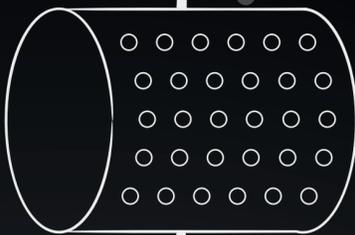
Clairette

Vendange

manuelle



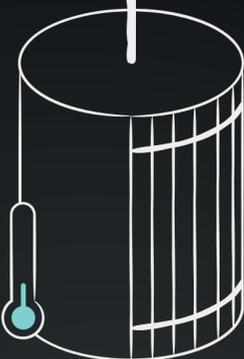
Pressurage



Pressurage

Fermentation
alcoolique

Blocage de la
fermentation par
le froid à mi-fermentation



Fermentation
alcoolique en
cuve ou fût de Chêne

Levure
naturelle

Prise de mousse



+ levure

Prise de mousse
Viellissement sur latte 24-48 mois

Remuage sur pupitres



Remuage sur pupitres

Dégorgement
à la glace

Expulsion des dépôts
de fermentation



Dégorgement
à la glace

Expulsion des dépôts
de fermentation

Bouchage



+ liqueur
d'expédition

Bouchage

