

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

FINES BULLES

certifié



Clairette de Die MUST

« L'Âme et le Goût d'un terroir qui renait, La Roustière »

Assemblage :

100% Cépage Muscat à petits grains

Sélection parcellaire issue d'un des coteaux les plus ensoleillés de l'appellation. Le coteau caillouteux de la Roustière apporte surmaturité et complexité inégalées au Cépage Muscat.

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 robe dorée, une bulle très fine, présence d'un cordon de mousse.

Au nez : Une puissance, une concentration aromatique, des notes de muscats, de fruits exotiques, de cire patinée, de miel et d'épices.

Au palais : Une continuité des arômes olfactifs avec une longueur en bouche d'une puissance extrême.

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

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