

FICHE TECHNIQUE

L'OUBLIE AOC COTEAUX DE DIE



Au vignoble # vigne de plus de 45 ans

Petite parcelle de plus de 45 ans du cépage Clairette blanche. Les sols sont argilo-calcaire en pente douce avec un sous sol marneux.

Taille courte : Cordon de Royat

Palissage : 3 fils

Rendement : 50 hL/Ha

Vendange manuelle

Cultivé en Agriculture Biologique (certifié par Bureau Véritas FR BIO 10).

A la cave # un vin élevé pendant 12 mois en demi-muids

Pressurage doux (160 à 180 Kg de raisins / 100 L de jus) et fermentation alcoolique en cuve. Le vin est ensuite mis en demi-muids pour la fermentation malolactique. l'élevage dure deux hivers avant la mise en bouteilles.

A la dégustation # une grande finesse et longueur en bouche

La couleur est jaune pâle aux reflets blanc. Le nez est finement bouqueté, aux arômes de fruits à chair blanche (pommes, poires) et d'épices (anis vert). La bouche est pleine et ronde avec de très douces notes boisées. L'âge des vignes confère une belle longueur en bouche de ce vin et une garde possible en bouteilles.

A boire avant 6 ans.

A table # grande polyvalence d'accord / apéritif, entrée, poissons, fromage...

Un Coteaux de Die idéal à l'apéritif. Mais il surprendra également sur les poissons et les spécialités fromagères : fondues, raclettes et tartiflette. C'est aussi une belle réussite sur les escargots et pintadeaux de la Drôme.

Prix départ cave TTC : 9 € la bouteille

L'OUBLIE
AOC COTEAUX DE DIE



At the vineyard # vine over 45 years

Small plot of more than 45 years old white Clairette grape variety. The soils are clay-limestone gently sloping with a marl subsoil.

Short size: Cordon de Royat

Trellising: 3 wires

Yield: 50 hL / Ha

Manual harvest

Grown in organic farming (certified by Bureau Véritas FR BIO 10).

In the cellar # a wine aged for 12 months in demi-muids

Sweet pressing (160 to 180 kg of grapes / 100 L of juice) and alcoholic fermentation in the vat. The wine is then put in demi-muids for the malolactic fermentation. the aging lasts two winters before bottling.

At the tasting # a great finesse and length in the mouth

The color is pale yellow with white highlights. The nose is finely bouquet, with aromas of white flesh fruits (apples, pears) and spices (anise green). The palate is full and round with very sweet woody notes. The age of the vines gives a good length in the mouth of this wine and a possible custody in bottles.

To drink before 6 years.

At table # great versatility of agreement / appetizer, starter, fish, cheese ...

A Coteaux de Die ideal as an aperitif. But it will also surprise fish and cheese specialties: fondues, raclettes and tartiflette. It is also a great success on the snails and guinea fowl of the Drôme.

Price departure winery TTC: 9 € the bottle