

## FICHE TECHNIQUE

# L'ETOURDIE AOC CLAIRETTE DE DIE BRUT NATURE



### Au vignoble # domaine en cave particulière de 4 ha

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 : 60 hL/Ha

Vendange manuelle

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

### A la cave # une clairette sans dosage BRUT ZERO

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve. Prise de mousse et élevage sur latte pendant 3 ans.

### A la dégustation # une mousse crémeuse

La couleur est jaune pâle aux reflets blancs. Le nez est finement bouqueté, aux arômes de poire et d'épices (anis vert). La mousse est très fine et elle remplit bien le palais. La cuvée est sans liqueur de tirage (brut zéro).

### A table # idéal avec les volailles et les truffes

Une Clairette de Die brut idéale à l'apéritif. Mais elle surprendra également sur des volailles à la crème (pintadeaux de la Drôme) et sur des crèmes aux caramels au beurre salé ou sur des tartes tatin.

Prix départ cave TTC : 8,5 € la bouteille

## TECHNICAL SHEET

# L'ETOURDIE AOC CLAIRETTE DE DIE BRUT NATURE



### At the vineyard # domain in particular cellar of 4 ha

Small plot of more than 45 years old white Clairette grape variety.  
The soils are clay-limestone gently sloping with a marly subsoil.  
Short size: Cordon de Royat  
Trellising: 3 wires  
Yield: 60 hL / Ha  
Manual harvest  
Cultivated in organic farming (certified by Bureau Véritas FR BIO 10).

### In the cellar # a clairette without dosage BRUT ZERO

Alcoholic and malolactic fermentation in the tank. Foaming and aging on batten for 3 years.

At the tasting # a creamy mousse

The color is pale yellow with white highlights. The nose is finely bouquet, with aromas of pear and spices (anise green). The mousse is very fine and it fills the palate well. The cuvée is without draw liquor (raw zero).

### At table # ideal with poultry and truffles

A Clairette de Die brut ideal as an aperitif. But it will also surprise on poultry with cream (guinea fowl of the Drôme) and creams with salted butter caramels or on pies tarines.

Price departure winery TTC : 8,5 € the bottle