

FICHE TECHNIQUE

L'ETOURDIE **AOC CREMANT DE DIE**

Au vignoble # domaine en cave particulière de 3 ha

Petite parcelle de plus de 40 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.

A la cave # une clairette sans dosage BRUT ZERO

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve. Léger passage pendant la fermentation alcoolique en demi-muids de chêne. Prise de mousse et élevage sur latte pendant 15 mois.

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 caveau TTC : 9,5 € la bouteille