



Crémant de Die



Appellation Crémant de Die

Millésime : 2012

- Type de sol :** Argilo-calcaire, marneux
- Mode de culture :** Raisonné, fertilisation organique, enherbement, taille en guyot simple, éclaircissage en juin
- Densité de plantation :** 4500 pieds/ha
- Age moyen des vignes :** 30 ans
- Sélection parcellaire :** Rendement de 40 hl/ha
- Encépagement :** 80 % Clairette Blanche, 10% Muscat petits grains, 10 % Aligoté
- Méthode d'élaboration :** Il est élaboré selon la méthode traditionnelle.
- Vinification :** La récolte se fait manuellement, vendange entière dans le pressoir (pas de foulage ni d'égrappage), la prise de mousse dure au minimum 12 mois, l'ajout d'une liqueur d'expédition se fait lors du bouchage final.
- Cœnologie :** Mélanie Mauvage (IOC)
- Conditionnement :** Bouteille teinte verte
Carton kraft 6 bouteilles
- Teneur en alcool :** 12 % vol.
- Sucres résiduels :** 10 gr/L
- Conseils de service :** Température de service entre 4° et 6°C
- Dégustation :**
- Œil :** robe dorée aux reflets verts
 - Nez :** Arômes de fleurs blanches
 - Bouche :** Notes d'agrumes et de rose
- Accords mets et vins :** Le Crémant de Die s'apprécie à l'apéritif, nature ou en kir, ou tout au long d'un repas, notamment sur des crustacés ou du poisson.
- Prix conseillé :** 7,50 € départ cave



EARL du Domaine de Magord

26150 Barsac

domainedemagord@orange.fr - www.cavevincent.com

Tél. 04 75 21 71 43

SIRET 412 885 618 00014 - TVA FR404 128 856 18