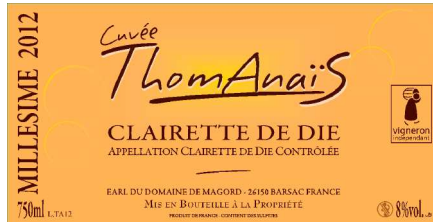




# Cuvée ThomAnais



Appellation Clairette de Die Méthode Dioise Ancestrale

Cuvée éphémère. Nombre de bouteilles limité à 2400

Millésime : 2012

Cuvée uniquement produite sur ce millésime

<b>Type de sol :</b>	Argilo-calcaire, marneux
<b>Mode de culture :</b>	Raisonné, fertilisation organique, enherbement, taille en guyot simple, éclaircissage en juin
<b>Densité de plantation :</b>	4500 pieds/ha
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sélection parcellaire :</b>	Rendement de 40 hl/ha
<b>Encépagement :</b>	95% Muscat petits grains, 5 % Clairette blanche
<b>Méthode d'élaboration :</b>	Méthode Ancestrale, prise de mousse naturelle en bouteille, élevage 12 mois sur lattes.
<b>Vinification :</b>	Vendange entière dans le pressoir, pas de foulage, pressurage doux, pas de rebêche. Après 12 mois de prise de mousse sur lattes, pas de filtration mais dégorgeage à la glace (identique à l'élaboration Crémant de Die) et bouchage/muselage définitif.
<b>Œnologie :</b>	Mélanie Mauvage (IOC)
<b>Conditionnement :</b>	Bouteille teinte cannelle Carton kraft 6 bouteilles
<b>Teneur en alcool :</b>	8% vol.
<b>Sucres résiduels :</b>	75gr/L
<b>Conseils de service :</b>	Température de service entre 4° et 6°C
<b>Dégustation :</b>	Robe jaune or, reflets brillants, fines bulles, au nez des arômes de fruits exotiques
<b>Accords mets et vins :</b>	Cette cuvée accompagnera merveilleusement bien un dessert, un plat sucré salé, surprendra avec un foie gras poêlé. Cette cuvée singulière se mariera parfaitement avec vos recettes originales comme par exemple un crumble pomme-kiwi.
<b>Prix conseillé :</b>	9,50 € départ cave



*EARL du Domaine de Magord*

26150 Barsac

[domainedemagord@orange.fr](mailto:domainedemagord@orange.fr) - [www.cavevincent.com](http://www.cavevincent.com)

Tél. 04 75 21 71 43

SIRET 412 885 618 00014 - TVA FR404 128 856 18