



Clairette de Die

Méthode Dioise Ancestrale

« Tradition »



Appellation Clairette de Die Méthode Dioise Ancestrale

Millésime : 2013

- 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 60 hl/ha
- Encépagement :** 100% Muscat petits grains
- Méthode d'élaboration :** Méthode Dioise Ancestrale
- Vinification :** Vendange manuelle, pressurage pneumatique, fermentation à basse température, prise de mousse naturelle en bouteille durant 4 mois sur lattes
- Œnologue :** Mélanie Mauvage (IOC)
- Conditionnement :** Bouteille teinte verte
Carton kraft 6 bouteilles
- Teneur en alcool :** 7.5 % vol.
- Sucres résiduels :** 70 gr/L
- Conseils de service :** Température de service entre 4° et 6°C
- Dégustation :**
- Œil :** Robe jaune or, reflets brillants, fines bulles
 - Nez :** Nez de poire, violette, arômes de fruits exotiques
 - Bouche :** Notes de pêche, de rose blanche et d'abricot, mousse veloutée, moelleux séduisant
- Accords mets et vins :** Vin de dessert par excellence, la Clairette de Die accompagnera merveilleusement bien vos pâtisseries, choux à la crème, tartes aux fruits et gâteaux au chocolat
Originale à l'apéritif, elle est également appréciée accompagnée de fruits.
- Prix conseillé :** 7 € 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