



Truchefaud Gilles & Guillaume

Brut

Clairette de Die - Blanc

Région :	Rhône
Appellation :	Clairette de Die
Denomination :	Méthode traditionnelle
Cuvée :	Brut
Couleur :	Blanc

Cépages :

Clairette (100%) Typiquement méridionale, la clairette possède une chair particulièrement juteuse qui donne corps et vitalité à un vin peut acidulé et fortement alcoolisé. Ses vins se caractérisent par ses arômes de fenouil, de pomme, de tilleul, d'abricot et de pêche.

Alcool :	11 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Un Brut à la belle teinte or pâle accompagnée de reflets verts. Une douce note de fruits secs, parfum de fleurs blanches, à déguster frappé à l'apéritif, nature ou en kir, ce vin peut également accompagner tout le long d'un repas (poissons et viandes blanches).



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation thermo-régulée, Vinification selon méthode ancestrale.
Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, cristalline, reflets or vert.

NEZ : Aromatique, minéral, subtils arômes de tilleul, subtils arômes de lierre, légers arômes de rafle de raisin, légers arômes de citronnelle, légers arômes de coing, généreux arômes de poire, subtils arômes de cannelle, subtils arômes de vanille, arômes de poivre blanc, arômes de minéral.

BOUCHE : Harmonieuse, riche, moelleuse, généreuses notes de fleurs blanches, subtiles notes d'olive, notes de thé vert, corps puissant, forte intensité.

Powered by **Plugwine**

