



# Truchefaud Gilles & Guillaume

## Tradition

### Clairette de Die - Blanc

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Clairette de Die
<b>Denomination :</b>	méthode ancestrale
<b>Cuvée :</b>	Tradition
<b>Couleur :</b>	Blanc

#### Cépages :

muscat à petits grains (100%) D'origine Grecque, le muscat possède des petites baies blanches juteuses et ferme qui permettent la production de vins rosés et de blancs secs . Ses vins dégagent des arômes d'orange, de cassonade, de sucre d'orge et de raisin sec ...

<b>Alcool :</b>	8,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Brillante et cristalline, sa belle robe jaune clair se pare de quelques reflets paille. Ce vin naturellement effervescent se caractérise par son nez subtil évoquant les arômes sucrés de fruits confie . Gourmande et pleine de fraîcheur, la palette aromatique typée muscat libère des parfums floraux, de pêche de vigne, de poire, de fleur de sureau et de miel. Idéale à l'apéritif, inattendue avec des asperges fraîches sauce mousseline, elle accompagne aussi parfaitement un gâteau à l'ananas ou galette des rois.



#### 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 jaune paille, vive, reflets or jaune.  
**NEZ :** Aromatique, fruité, généreux arômes de fleurs blanches, subtils arômes de rose, subtils arômes de tilleul, généreux arômes de citronnelle, intenses arômes de fruits exotiques, généreux arômes de mangue, généreux arômes de pêche, arômes de cire d'abeille, arômes de pâte d'amande.  
**BOUCHE :** Fruitée, aérienne, moelleuse, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité.

Powered by **Plugwine**

