

Les cuvées Bio

Clairette de Die « Cérès »



BRUT
Vin biologique

Appellation
Clairette de Die
contrôlée

Vendangé à la main
Mis en bouteille
à la propriété

Caractère

Robe : Jaune pâle à reflets verts. **Nez :** Notes fruitées, parfums de fleurs blanches sauvages. **Bouche :** Bonne ampleur aux notes délicates de fruits de septembre et de fleurs des champs. Finale fraîche.

Terroir et vinification



La Clairette de Die s'épanouit sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à l'abri des contreforts du Vercors. Elle est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1942. Son vignoble se compose de petites parcelles qui s'élèvent jusqu'à 700 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires.

Les viticulteurs Jaillance portent un soin tout particulier au travail de la vigne et vendangent le raisin à la main.

Ce vin est vinifié selon la méthode traditionnelle.

Cette cuvée célèbre la grande Cérès, déesse de l'agriculture, des moissons et de la fertilité.

Cépage

Vinifié à partir d'un cépage unique : 100% clairette blanche.
Vin biologique, certifié par Ecocert FR-BIO-01.

Conseils de dégustation

Nature ou associée à des fruits rouges frais, cette cuvée est délicieuse en apéritif, comme en accompagnement d'un repas. Pour les plus curieux, osez cette clairette avec une forêt noire.



Distinctions

La qualité de la Clairette de Die Brut Bio Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.



355 avenue de la Clairette - BP 79 - 26150 Die - France - Tél. : +33 4 75 22 30 00 - Fax : +33 4 75 22 30 12 - www.jaillance.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.