

Les cuvées Bio

Clairette de Die Tradition



DOUX (Tradition)
Vin biologique

Appellation
Clairette de Die
contrôlée

Vendangé à la main
Mis en bouteille
à la propriété

Caractère

Robe : Brillante, or pâle, bulle fine. **Nez** : Pâte de coing, herbe fraîche, notes de fruits exotiques (mangue). **Bouche** : Mousse onctueuse, bouche équilibrée alliant complexité et légèreté, belle persistance aromatique sur des notes de tilleul ou de verveine.

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 dioise ancestrale**.

Cépages

Vinifié à partir des cépages Muscat blanc à petits grains et Clairette blanche. Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01.

Conseils de dégustation

Ses saveurs de fruits frais en font un vin d'apéritif particulièrement agréable. Il s'accorde aussi très bien avec les desserts : salades de fruits, tartes ou sorbets.



À déguster jeune



Servir à 5°C

Distinctions

La qualité de la Clairette de Die Tradition 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.