

Les Incontournables



Clairette de Die

DOUX (Tradition)

Appellation
Clairette de Die
contrôlée

Mis en bouteille
à la propriété

Caractère

Robe : Jaune pâle, bulle fine. **Nez :** Notes de grains de muscat, de fruits et d'agrumes. **Bouche :** Vin raffiné, notes de fleurs blanches, de litchi et de rose.

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

Assemblage harmonieux de deux cépages : muscat majoritaire, clairette.

Conseils de dégustation

Son goût fruité convient parfaitement à l'apéritif. Il accompagne aussi très bien les desserts glacés, tartes et gâteaux à base de fruits rouges ou blancs.



À déguster jeune



Servir à 5°C



Distinctions

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

