

Les Authentiques



Crémant de Die Grande Réserve

BRUT

Vin millésimé

Appellation
Crémant de Die
contrôlée

Vendangé à la main
Mis en bouteille
à la propriété

Caractère

Robe : Brillante, jaune pâle à reflets, bulle fine et cordon élégant.
Nez : Aux notes de fleurs d'amandier et d'agrumes confits se mêlent des soupçons de cire d'abeille et de bâton de réglisse. **Bouche :** Fidèle au nez, un joli équilibre, souligné d'agrumes confits, nous emmène sur une persistance aromatique avec une finale élégamment réglissée et complexe.
Degré d'alcool : 12%.

Terroir et vinification



Le Crémant de Die a été reconnu Appellation d'Origine Contrôlée par le décret du 26 Mars 1993. Le vignoble de la cave de Die Jaillance est cultivé sur les coteaux en éboulis de la vallée de la Drôme. Ses parcelles, qui s'épanouissent jusqu'à 700 m d'altitude, bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel à l'abris des contreforts du Vercors.

Plus de 24 mois d'élevage en cave sont nécessaires pour permettre au Crémant de Die Grande Réserve de révéler ses arômes délicieux et complexes.

Ce vin est vinifié selon la **méthode traditionnelle**.

Cépages

Assemblage harmonieux de trois cépages : clairette blanche, aligoté et muscat blanc à petits grains.

Conseils de dégustation

Ce crémant sera parfait pour accompagner un poisson ou des crustacés.



À déguster dans les 3 ans



Servir à 7°C

Distinctions

La qualité du Crémant de Die Grande Réserve Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.

