



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Cave Monge Granon - Cave Monge Granon**

Cuvée

**Clairette de Die Tradition Cuvée Origine**

Appellation

**AOC Clairette de Die**

Type

**Effervescent Doux**

Millésime

Cépages

**Muscat blanc à petits grains 85%, Clairette blanche 15%**

#### EN BREF

Gourmande et pleine de fraîcheur, la palette aromatique caractéristique du muscat libère des parfums floraux, de pêche de vigne, de poire, de fleur de sureau et de miel. Les associations sont multiples, elle accompagnera harmonieusement tous vos menus.

#### PRÉSENTATION

Terroir

Situé dans le haut diois, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocaillieux et escarpés au sol argilo-calcaire parmi les plus hauts de France. Nos vignes ont été converties en agriculture biologique en 2005, puis en biodynamie en 2010. La culture biodynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuse entre le sol, la plante et l'environnement afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.

Vinification

Entièrement vendangée à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité, la Clairette de Die Tradition est élaborée selon une technique de vinification qui lui est propre : la méthode dioise ancestrale. Les raisins sont éraflés puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans des cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présentes sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille en jour fruit. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

#### CONSEILS

Potentiel de garde

**2 à 3 ans**

1/2

#### Cave Monge Granon

3700 AVENUE DE LA CLAIRETTE, 26340 VERCHENY

Tel. 04 75 21 00 10 - Fax 04 75 21 73 43 - [mr@clairette-mongegranon.com](mailto:mr@clairette-mongegranon.com)

[clairette-mongegranon.com](http://clairette-mongegranon.com) - [facebook.com/CaveMongeGranon](https://facebook.com/CaveMongeGranon) - [twitter.com/](https://twitter.com/)

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



INTER RHÔNE

Accords gourmands

un foie gras ou un fromage à pâte persillée, un sorbet ou un moelleux  
chocolat amandes

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 8% vol. % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, Demeter

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 200 000 bouteilles

Sucre résiduel: 53 g/l

pH: 3.28

