



Vin: Clairette de Die Bio
 Producent: Caves Carod
 Druer: 25% Hvid Clairette 75% Muscat
 Alkohol: 7,5%

Vinification

Økologisk dyrket hos certificeret vinbonde.

Vinification: Méthode Dioise Ancestrale.

De økologiske druer presses, og gæringen starter herefter langsomt i rustfri ståltanke. Gæringen reguleres via nedkøling til 0° og stoppes, inden det naturlige sukkerindhold helt er omdannet til alkohol. Denne del af processen varer én til to måneder. Den endelige gæring fortsætter på flaske på druernes restsukker i yderligere mindst fire måneder under kølige temperaturmæssige betingelser ved omkring 12°. Denne metode giver vinen dens naturlige og fløjlsbløde brus og er således forskellig fra den såkaldte "traditionnelle" champagnemetode, hvor der tilføres både gær og sukker for at igangsætte en anden gæring i flasken. Gæringen stopper naturligt, når vinen har opnået en alkohol % på mellem 7 og 9.

Smagsnote

Muscat-druen giver denne hvide mousserende vin en fin smag af moden abrikos og fersken. Hertil kommer den naturlige syre fra Clairedruen samt appellationens højt beliggende kalkholdige jorde, som gør vinen særlig karakterfuld.

Serveres til

Vinen serveres frisk fra køleskabet og kan drikkes ved mange forskellige lejligheder. Som apéritif og til receptioner er den uovertruffen ikke mindst på grund af den lave alkoholprocent. Den egner sig godt til foie gras, kager og desserter.

Serverings temperatur

11-12°C

(Indeholder sulfitter)

