



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine des Muttes - Domaine des Muttes

Cuvée

COTEAUX DE DIE

Appellation

AOC Coteaux de Die

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Clairette 100%

EN BREF

Un vin léger et rafraichissant, une appellation confidentielle: notre Coteaux de Die est idéal en apéritif, sur une tartine de fromage de chèvre frais ou un filet de truite.

PRÉSENTATION

Présentation

Le Coteaux de Die est notre vin tranquille en appellation qui vient compléter notre gamme de vins effervescents.

Le millésime

Avec des conditions de vendanges optimales, notre raisin de clairette vendangé à la main nous offre cette cuvée pleine de fraîcheur.

Situation

Vin issu d'une petite parcelle de vieilles vignes de Clairette.

Terroir

Terroir exceptionnel composé de sols argilo-calcaires.

A la vigne

Nos vignes sont conduites en Agriculture Biologique (désherbage mécanique, raisonnement des traitements en cuivre et soufre). Taillées en guyot simple, les baguettes sont ensuite attachées puis vient le moment de l'épamprage, du relevage et de l'écimage qui nous permet d'obtenir une surface foliaire exposée suffisante pour faire murir notre raisin jusqu'aux vendanges.

Dates de vendanges

fin septembre

Vinification

Une vinification basée sur une fermentation alcoolique de 10 jours à basse température (15°), ensuite vient un élevage sur lies pendant l'hiver, une filtration et une mise en bouteille au début du printemps pour donner un vin^{1/2}



Domaine des Muttes

111 CHEMIN DES MUTTES, 26340 AUREL

Tel. 04.75.21.71.81. - contact@domainedesmuttes.fr

domainedesmuttes.fr - [facebook.com/domainedesmuttes/](https://www.facebook.com/domainedesmuttes/)



INTER RHÔNE



léger et rafraichissant.

Elevage

Élevage de 5 mois en cuve inox

CONSEILS

Service

6 à 8°C

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

De couleur jaune pale, ce vin dispose d'un nez amylique et d'une bouche légère et acidulée avec des notes minérales.

Aspect visuel

jaune pale

Au nez

belle aromatique

En bouche

assez tendu, minéral

Accords gourmands

Ce vin tranquille est parfait pour un apéritif fraîcheur, mais peut aussi accompagner un poisson ou encore un plateau de fruits de mer.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 11 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-10
Agriculture France, Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 17 ha

Age moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 50 hL/ha

Volume de production: 2000 bouteilles

Sucre résiduel: 1 g/l

pH: 3.42

Acidité totale: 3.44 g/l

SO2 free: 26 mg/L

SO2 total: 127 mg/L



Domaine des Muttès

111 CHEMIN DES MUTTES, 26340 AUREL

Tel. 04.75.21.71.81. - contact@domainedesmuttes.fr

domainedesmuttes.fr - [facebook.com/domainedesmuttes/](https://www.facebook.com/domainedesmuttes/)



INTER RHÔNE