



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine des Muttes - Domaine des Muttes**

Cuvée

**L'Aurélien BIO**

Appellation

**AOC Crémant de Die**

Type

**Effervescent Brut**

Millésime

Cépages

**Clairette 85%, Aligoté 15%**

#### EN BREF

Le Crémant de Die L'Aurélien BIO est un vin effervescent brut qui allie finesse et fraîcheur

#### PRÉSENTATION

Présentation

Notre Crémant de Die a pour nom L'Aurélien en lien avec notre village d'Aurel.

Situation

Toutes nos parcelles sont situées sur la commune d'Aurel au cœur de l'appellation.

Terroir

Rive gauche de la rivière Drôme, toutes nos parcelles bénéficient d'un 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

Méthode Traditionnelle: Issu d'un cahier des charges strict, le Crémant de Die est élaboré à partir de raisins vendangés à la main, s'en suit un pressurage doux et une fermentation complète en cuve puis une 2ème fermentation en bouteilles avant un remage et le degorgement final.

Elevage

**12 mois sur lattes**

1/2



**Domaine des Muttes**

111 CHEMIN DES MUTTES, 26340 AUREL

Tel. 04.75.21.71.81. - [contact@domainedesmuttes.fr](mailto:contact@domainedesmuttes.fr)

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



**INTER RHÔNE**



#### CONSEILS

Service

6° / 8°

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

**Le Crémant de Die L'Aurélien est un vin acidulé et frais à l'effervescence délicate!**

Aspect visuel

**Or pâle**

Au nez

**Notes citronnées**

En bouche

**Bonne attaque acide sur des notes de pommes et belle longueur**

Accords gourmands

**Parfait à l'apéritif comme sur des poissons.**

#### CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 11.5 % 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, AB Agriculture Biologique**

**Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France, Haute Valeur**

**Environnementale**

#### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble: 17 ha**

**Age moyen des vignes: 20 ans**

**Rendement: 50 hL/ha**

**Volume de production: 4000**

**Dosage: 1 g/l**

**Sucre résiduel: 7 g/l**

**pH: 3.52**

**Acidité totale: 2.72 g/l**

**SO2 total: 105 mg/L**



**Domaine des Muttes**

111 CHEMIN DES MUTTES, 26340 AUREL

Tel. 04.75.21.71.81. - [contact@domainedesmuttes.fr](mailto:contact@domainedesmuttes.fr)

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



**INTER RHÔNE**