



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine des Muttes - Domaine des Muttes

Cuvée

Cuvée Aurélien

Appellation

AOC Crémant de Die

Type

Effervescent Brut

Millésime

Cépages

Clairette 85%, Aligoté 15%

EN BREF

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

PRÉSENTATION

Présentation

Notre cuvée Aurélien est un Crémant de Die issu de la méthode traditionnelle, en conversion agriculture biologique.

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 depuis notre conversion en 2017 (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 remuage et le degorgement final.

Elevage

24 mois sur lattes (au lieu des 12 mois réglementaires)

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



CONSEILS

Service

6° / 8°

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

Le Crémant de Die 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 en conversion, Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 17 ha

Age moyen des vignes: 20 ans

Rendement: 50 hL/ha

Volume de production: 4000

Sucre résiduel: 9.7 g/l

pH: 3.21

Acidité totale: 3.36 g/l

SO2 total: 46 mg/L



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