



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine des Muttes - Domaine des Muttes

Cuvée

LA COLOMBE BIO

Appellation

AOC Clairette de Die

Type

Effervescent Doux

Millésime

Cépages

Muscat blanc à petits grains 80%, Clairette 20%

EN BREF

La cuvée La Colombe BIO est une Clairette de Die AOC qui allie puissance aromatique et fraîcheur.

PRÉSENTATION

Présentation

Douce et fruitée, notre cuvée La Colombe est aussi fraîche que la rivière qui porte son nom!

Situation

Toutes nos parcelles sont situées sur la commune d'Aurel, petit village au cœur de l'appellation Clairette de Die.

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

début septembre

Vinification

Méthode Dioise Ancestrale : fermentation incomplète en cuve puis mise en bouteilles pour prise de mousse, élevage sur lattes puis remuage et dégorgement. Le vin obtenu est naturellement effervescent et fruité.

Elevage

4 mois sur lattes minimum

CONSEILS

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



Service

6° / 8°

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Une bulle légère, un nez aux notes de fruits jaunes, la cuvée La Colombe BIO est très gourmande en bouche et saura séduire tous les œnophiles avertis ! Sélectionnée au guide hachette des vins 2024

Aspect visuel

Or pâle

Au nez

Notes de fruits jaunes (pêche abricot)

En bouche

Bonne attaque en bouche, coté fruité intense et belle longueur

Accords gourmands

Aussi agréable à l'apéritif que pour accompagner les desserts (ou les plats sucrés salés)

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 7.5 % 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: 20 000 bouteilles

Sucre résiduel: 57.8 g/l

pH: 3.20

Acidité totale: 4.11 g/l

SO2 total: 83 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