



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine des Muttes - Domaine des Muttes

Cuvée

LA MUTINE BIO

Appellation

AOC Clairette de Die

Type

Effervescent Doux

Millésime

Cépages

Muscat blanc à petits grains 100%

EN BREF

La cuvée La Mutine BIO est une Clairette de Die atypique, 100% muscat, aux arômes délicats!

PRÉSENTATION

L'histoire

Des fines bulles, un nez délicat, des arômes floraux et fruités pour cette cuvée La Mutine, complexe et originale, 100% muscat, qui éveille les papilles !

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 Drome, 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.

Date de début des 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

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/)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



CONSEILS



Service

6° / 8°

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

De la violette à la poire en passant par des notes d'amandes douces, la palette de saveurs de notre cuvée La Mutine BIO est multiple!

Aspect visuel

Or pâle

Au nez

Notes florales de violette

En bouche

Belle effervescence, arômes fins et délicats

Accords Mets-Vins

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: 6 000 bouteilles

Sucre résiduel: 45.3 g/l

pH: 3.43

Acidité totale: 3.11 g/l

SO2 total: 77 mg/L