

Clairette de Die

DOUX

Appellation
Clairette de Die
Contrôlée

Mis en bouteille
à la propriété

Jay'up

La fine bulle française (AOC) et décomplexée,
faiblement alcoolisée à 8% vol.

Instants dégustation

Fermez les yeux, imaginez... une ambiance énergisante, vous êtes entouré de vos amis ou de votre famille. **Jay'up Doux, c'est un goût fruité qui convient parfaitement à l'apéritif.** A déguster seul ou en cocktail, il y en a pour tous les goûts. A servir bien frais !

Terroir et vinification



La Clairette de Die s'épanouit sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à l'abri des contreforts du Vercors. Elle est reconnue Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1942. Son vignoble se compose de petites parcelles qui s'élèvent jusqu'à 700 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires. **Labelisés Vignerons engagés, les viticulteurs Jaillance portent un soin tout particulier au travail de la vigne,** qu'ils cultivent dans une démarche durable. Ce vin est vinifié selon **l'unique méthode dioise ancestrale, sans ajout de levure, ni de liqueurs (tirage et d'expédition).** C'est ce qui lui confère cette naturalité.

Cépages

Assemblage harmonieux de deux cépages : muscat blanc à petits grains, Clairette blanc

Caractère : généreux et joyeux

Robe : Brillante, or pâle, bulle fine. **Nez :** Litchi, feuille de thé, zeste d'agrumes. **Bouche :** Mousse généreuse et onctueuse, bouche équilibrée alliant fraîcheur et naturalité, belle persistance aromatique.



A déguster jeune



servir à 5°C

