



Pave Monge Granon

Clairette de Die



Zona: Vitigno: Terreno: Vendemmia: Pressatura: Vinificazione: Invecchiamento sul lievito: Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Solfiti totali:

Temperatura di servizio:

Manuale in casse da 25 ka Pneumatica soffice a bassa pressione Acciaio a 18° da 12 a 36 mesi

Vercheny - Côte du Rhône

Coste rocciose – ataillo calcaree

100% Clairette Blanche

3 anni 11.5°

6°-8°

90 mg/L



Vino prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata HVE Haut Valeur Environnamentale (Alto Valore Ambientale), facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Situati nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sorgono su coste rocciose e scoscese, tra le più alte in Francia. Tra le influenze alpine ed il sole della Provenza, con inverni rigidi ed estati secche, questo metodo classico deve il suo carattere a questo clima così vario.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di frutta secca, mandorle, nocciole, noci e di fiori bianchi. Al palato è rotondo e persistente.



Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche.



- Effervescents du Monde 2013: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 2013: Argento
- Gilbert & Gaillard 2013: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2014: Oro
- Gilbert & Gaillard 2014: Oro
- Concours Vignerons Indépendants 2014: Bronzo
- Concours Vignerons Indépendants 2015: Bronzo
- Concours des Féminalises 2015: Bronzo
- Concours Générale Agricole Paris 2015: Oro
- Guida Hachette 2015: 1 stella:
- Concours Générale Agricole Paris 2016: Oro
- Concours Effercescents du Monde 2016: Argento
- Guida Hachette 2016: 1 stella
- 1001 Dégustations 2017: 3 stelle
- Concours Générale Agricole Paris 2017: Argento
- Concours Crémant de France 2018: Oro
- Concours Générale Agricole Paris 2018: Oro
- Guida Hachette 2018: 1 stella







