



Cave Monge Granon

Clairette de Die Tradition Cuvée Très'or



| | |
|------------------------------------|--|
| Zona: | Vercheny – Côte du Rhône |
| Vitigno: | 100% Muscat à petit grain |
| Terreno: | Coste rocciose – argillo calcaree |
| Vendemmia: | Manuale in casse da 25 kg |
| Pressatura: | Pneumatica soffice a bassa pressione |
| Vinificazione: | Metoto Dioise Ancestrale - Acciaio a 18° |
| Invecchiamento sul lievito: | da 12 a 36 mesi |
| Tempo di conservazione: | 3 anni |
| Gradazione alcolica: | 8° |
| Temperatura di servizio: | 6°-8° |
| Solfiti totali: | 100 mg/L |



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

Situato nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sono 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 vino deve il suo carattere a questo clima così vario.

Frutto delle più antiche vigne della proprietà, nettare effervescente di colore giallo pallido limpido con fini bolle. Al naso presenta un bouquet di fiori bianchi, acacia, figlio, al palato è ben equilibrato tra dolcezza e freschezza, con sentori di frutta bianca matura (mela, pera).

Abbinamenti

Vino da dessert o con formaggi accompagnati.



- *Concours Générale Agricole Paris 2015: Argento*
- *Concours des Féminales 2015: Argento*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**