



Cave Monge Granon

Crémant de Die



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Vercheny – Côte du Rhône

83% Clairette Blanche – 15% Aligoté

2% Muscat à Petits Grains

Coste rocciose – atgillo calcaree

Manuale in casse da 25 kg

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio a 18°

da 24 a 48 mesi

3 anni

11,5°

6°-8°

90 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.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi.

Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.

Abbinamenti

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



- Guida Hachette 2012: 1 stella
- Gilbert & Gaillard 2013: **Oro**
- Concours des Crémants de France 2013: Argento
- Concours des Crémants de France 2014: **Oro**
- Concours Générale Agricole Paris 2015: Bronzo
- Concours des Crémants de France 2015: Bronzo
- Guida Hachette 2015: 1 stella
- Concours des Crémants de France 2016: Argento
- Concours des Crémants de France 2017: Argento
- Concours des Crémants de France 2018: **Oro**

