



Clairrette  
&<sup>de</sup> Die  
Crémant de Die



**WG** MONGE GRANON  
VERCHENY

La nature même de l'effervescence

Du cep à la bouteille la Cave Monge Granon met tout son savoir-faire  
et sa passion pour vous offrir ses plus belles bulles.



## UNE CAVE, UN DOMAINE

Notre cave a été créée en 1985 par l'association de la famille MONGE et la famille GRANON, deux familles de vigneronns depuis quatre générations.

Couvrant une surface de 40 hectares, les vignes MONGE GRANON sont en plein cœur du pays de la Clairette de Die.

En 2006 pour commercialiser nos vins et ceux d'autres vigneronns de la région nous avons créé une société de négoce nommée VERDIE. Au total chaque année c'est quelques 600 000 cols qui sont distribués.



Des vins  
et des personnalités  
authentiques

## UN ENGAGEMENT

Etre **Vigneron Indépendant** c'est :

- choisir de travailler sa terre dans le respect de la tradition viticole tout en y intégrant les innovations technologiques, toujours soucieux du respect de l'environnement et de la maîtrise de la qualité.
  - Gérer son vignoble et élaborer un vin qui fait l'objet de toutes les attentions.
  - S'occuper de la commercialisation et de la promotion des produits.
- Cette multiplicité de tâches demande beaucoup de compétences, de méthode et de rigueur. Elle témoigne d'un véritable engagement qui ne peut se faire sans passion ni professionnalisme.



## UN TERROIR DE CARACTERE

Situé au cœur de la Vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble s'épanouit sur les coteaux rocaillieux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté.

## UNE APPELLATION

Le vignoble du Diois s'étend sur un petit périmètre de 30 kilomètres délimité par les communes d'Aouste-sur-Sye à l'Ouest et de Châtillon-en-Diois à l'Est. Le cœur en est la combe de Vercheny.

Clairette et Crémant de Die bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée qui garantit leur origine, leur authenticité et leur qualité.





François Granon



Pierre Monge



Franck Monge



Emmanuel Monge

## UNE QUALITE

Aujourd'hui la Cave MONGE GRANON est certifiée Qualenvi, résultat d'un engagement volontaire, nous poursuivons nos efforts vers une viticulture durable et aspirons à une parfaite transparence, tant sur les caractéristiques propres de nos vignes que sur le mode de conduite.

### DEONTOLOGIE

Viser l'excellence

- Avec des moyens mis en œuvre pour assurer une traçabilité complète de la vigne au conditionnement
- Avec une organisation des espaces de travail et implication des collaborateurs
- Avec des dispositions pour un stockage adapté des différents intrants

Respecter leur terroir

- Avec des dispositions pour assurer une protection raisonnée de la vigne
- Avec une organisation de la gestion des déchets sur site et du recyclage des emballages
- Avec des dispositions pour suivre et maîtriser les consommations d'eau au chai

Partager leur passion

- Avec des aménagements extérieurs du domaine pour faciliter l'accès des clients particuliers ou professionnels
- Avec des aménagements intérieurs pour accueillir ses clients
- Avec des informations disponibles en matière de conseils sur les vins
- Avec des dispositions pour permettre des dégustations de qualité

## UNE DYNAMIQUE

Installée dans une ancienne cimenterie, les locaux étant propices à la conservation du vin, la cave MONGE GRANON commercialise ces vins en France mais également vers diverses destinations : Belgique, Canada, Danemark, Japon, Luxembourg, Mexique, Norvège, Nouvelle Zélande, Pays-Bas, Pologne, République Tchèque, Suisse.

C'est aussi une cave de dégustation et de vente de notre production : Clairette de Die - Tradition, Clairette de Die - Tradition « Cuvée Pur Muscat », Clairette de Die - Brut, Crémant de Die - Brut.

Depuis novembre 2008, le site [www.clairette-mongegranon.com](http://www.clairette-mongegranon.com) permet au consommateur averti d'information de se renseigner facilement et de commander en ligne.

En 2015, deux confrères viticulteurs travaillant un terroir préservé car cultivé en Bio depuis 1985 et valorisé grâce à la Biodynamie depuis 10 ans, poussent la porte de la cave MONGE GRANON à la recherche du savoir-faire de la vinification qui consiste à préserver au maximum toutes les qualités du raisin.



# Clairette de Die

## TRADITION

A.O.P. - Méthode Dioise Ancestrale

**TERROIR :** Situé au cœur de la vallée du Rhône, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocaillieux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté. **SOLS :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 85% Muscat à petits grains et 15% Clairette blanche

**VINIFICATION :** Entièrement vendangé à la main, la Clairette de Die Tradition est élaborée selon une technique de vinification qui lui est propre : la Méthode Dioise Ancestrale. Eraflés puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans les cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présente sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

**ROBE :** brillante et cristalline, sa belle robe jaune clair se pare de quelques reflets paille.

**NEZ :** ce vin blanc naturellement effervescent se caractérise par ses notes de fruits blancs (la pomme, la poire), de fleurs blanches et de miel.

**BOUCHE :** gourmande et pleine de fraîcheur, la palette aromatique typée muscat, libère des parfums floraux, de pêche de vigne, de poire, de fleur de sureau et de miel.

**ACCORDS :** idéale à l'apéritif, originale sur un foie gras, elle accompagne aussi parfaitement les entremets glacés, tartes aux fruits ou gâteaux au chocolat.



Nombre d'unité / carton : 6  
 Nombre de carton / couche : 12  
 Nombre de carton / palette : 576

**MONGE GRANON**  
 VERCHENY

La nature même de l'effervescence





# Clairrette de Die

## TRADITION

« Cuvée Pur Muscat »

A.O.P. - Méthode Dioise Ancestrale

**TERROIR :** Situé au cœur de la vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocailloux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté. **SOLS :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 100% Muscat à petits grains.

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main, la Clairrette de Die Tradition Cuvée Pur Muscat est élaborée selon une technique de vinification qui lui est propre : la Méthode Dioise Ancestrale. Eraflés puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans les cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présente sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

**ROBE :** élégante robe jaune pâle limpide agrémentée de fines bulles.

**NEZ :** nez muscaté délicatement rehaussé de notes de fleurs blanches.

**BOUCHE :** entre douceur et fraîcheur, vous aurez l'impression de croquer dans un fruit d'été bien mûr.

**ACCORDS :** idéale à l'apéritif, originale sur un foie gras, elle accompagne aussi parfaitement les entremets glacés, tartes aux fruits ou gâteaux au chocolat.



Nombre d'unité / carton : 6  
Nombre de carton / couche : 12  
Nombre de carton / palette : 576





# Clairrette de Die

TRADITION

« Cuvée Pur Muscat »

A.O.P. - Méthode Dioise Ancestrale

**TERROIR :** Situé au cœur de la vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocailloux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté. **SOLS :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 100% Muscat à petits grains.

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main, la Clairrette de Die Tradition Cuvée Pur Muscat est élaborée selon une technique de vinification qui lui est propre : la Méthode Dioise Ancestrale. Eraflés puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans les cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présente sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

**ROBE :** élégante robe jaune pâle limpide agrémentée de fines bulles.

**NEZ :** nez muscaté délicatement rehaussé de notes de fleurs blanches.

**BOUCHE :** entre douceur et fraîcheur, vous aurez l'impression de croquer dans un fruit d'été bien mûr.

**ACCORDS :** idéale à l'apéritif, originale sur un foie gras, elle accompagne aussi parfaitement les entremets glacés, tartes aux fruits ou gâteaux au chocolat.



Bouteille sérigraphiée vendue dans son coffret  
Volume net 150 cl

**MONGE GRANON**  
VERCHENY  
La nature même de l'effervescence





# Clairrette de Die

TRADITION  
« Cuvée Très' Or »

A.O.P - Méthode Dioise Ancestrale

**TERROIR :** Situé au cœur de la vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocaillieux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté.

**SOLS :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 100% Muscat à petits grains

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main, la Clairrette de Die Tradition Cuvée Très' Or est élaborée selon une technique de vinification qui lui est propre : la Méthode Dioise Ancestrale. Erafles puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans les cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présente sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

**SPECIFICITE :** issue des plus vieilles vignes du domaine, nectar effervescent dans un écrin d'exception, cette Clairrette de Die 100% Muscat à la couleur du plus précieux des métaux tient sa rareté de la générosité de la nature associée au travail du vigneron.

**ROBE :** élégante robe jaune pâle limpide agrémentée de fines bulles.

**NEZ :** nez muscaté délicatement rehaussé de notes de fleurs blanches.

**BOUCHE :** entre douceur et fraîcheur, vous aurez l'impression de croquer dans un fruit d'été bien mûr.



Nombre d'unité / carton : 6  
Nombre de carton / couche : 12  
Nombre de carton / palette : 576

**WG** MONGE GRANON  
VERCHENY  
La nature même de l'effervescence





Nombre d'unité / carton : 6  
 Nombre de carton / couche : 12  
 Nombre de carton / palette : 576

# Clairette de Die

ROSE  
 « Art Rosé »

A.O.P - Méthode Dioise Ancestrale

**TERROIR :** Situé au cœur de la vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocaillieux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté. **SOLS :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 85% Muscat à petits grains, 10% Clairette blanche, 5% Gamay.

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main, la Clairette de Die Rosé est élaborée selon la Méthode Dioise Ancestrale. Eraflés puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans les cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présente sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

**SPECIFICITE :** historiquement la Clairette de Die Rosé est un vin oublié pourtant présent dès 1728 dans des écrits. Cette Clairette de Die Rosé est issu de l'assemblage de nos meilleures cuves de Muscat et Clairette blanche auquel nous ajoutons lors de la prise de mousse le rare cépage Gamay produit sur notre appellation.

**ROBE :** élégante robe rosée fuchsia aux nuances vives, mousse fine, dense et persistante.

**NEZ :** intense et expressif sur des notes d'agrumes et des nuances de fraises des bois.

**BOUCHE :** gourmande et pleine de fraîcheur, la palette aromatique qui se révèle au nez se retrouve également en bouche.

**ACCORDS :** Idéale pour un apéritif entre amis, elle sera également parfaite pour accompagner vos desserts. Accord complice : vacherin framboise.

**WG** MONGE GRANON  
 VERCHENY  
 La nature même de l'effervescence



Nombre d'unité / carton : 6  
Nombre de carton / couche : 12  
Nombre de carton / palette : 576

# Clairette de Die

BRUT

A.O.P.

**TERROIR** : situé au cœur de la vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocaillieux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté.  
**SOLS** : Argilo-calcaire

**CEPAGES** : 100% Clairette blanche.

**VINIFICATION** : entièrement vendangé à la main, la Clairette de Die Brut est élaborée de la façon suivante : après une première fermentation en cuve, le vin est mis en bouteille pour une seconde fermentation accompagné d'une liqueur de tirage composée de levures sélectionnées et de sucres. La maturation se poursuit alors 1 an à 3 ans sur latte. L'addition d'une liqueur d'expédition, après élimination du dépôt par filtration, clôt le processus.

**ROBE** : belle teinte or pâle aux reflets verts.

**NEZ** : douces notes de fruits secs, parfum de fleurs blanches.

**BOUCHE** : arôme de fruits secs, ronds et fondus.

**ACCORDS** : à déguster frappé à l'apéritif, nature ou en kir, ce vin peut également accompagner tout le long d'un repas (poissons et viandes blanches).

**WG** MONGE GRANON  
VERCHENY  
La nature même de l'effervescence





# Crémant de Die

BRUT

A.O.P. – Méthode Traditionnelle

**TERROIR :** situé au cœur de la vallée du Rhône, dominé par les montagnes, notre vignoble se dresse sur des coteaux rocailloux et escarpés parmi les plus hauts de France. Entre influence alpines et soleil provençal, rigueur des hivers et sécheresse des étés, notre vin tire son caractère de ce climat très contrasté. **SOLS :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 83% Clairette Blanche, 15% Aligoté, 2% Muscat à petits grains.

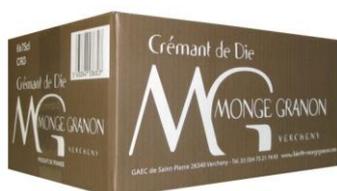
**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main, le Crémant de Die est élaboré selon la Méthode Traditionnelle. Après une première fermentation en cuve, le vin est mis en bouteille pour une seconde fermentation accompagné d'une liqueur de tirage composée de levures sélectionnées et de sucres. La maturation se poursuit alors 2 ans à 4 ans sur latte. L'addition d'une liqueur d'expédition, après élimination du dépôt par congélation des cols et dégorgement, clôt le processus.

**ROBE :** belle teinte or pâle aux reflets verts.

**NEZ :** douces notes d'amandes fraîches et de fleurs blanches.

**BOUCHE :** les arômes sont rehaussés par une pointe d'agrumes en bouche.

**ACCORDS :** un vin vif à servir nature, en kir ou en cocktail à l'apéritif, voire au long d'un repas (poissons et viandes blanches).



Nombre d'unité / carton : 6  
 Nombre de carton / couche : 12  
 Nombre de carton / palette : 576

**MONGE GRANON**  
 VERCHENY  
 La nature même de l'effervescence





# Châtillon en Diois

## ALIGOTE

A.O.C- Châtillon en Diois



L'appellation est une des plus petites de France. Le Climat méditerranéen de la Vallée du Rhône est marqué sur ce territoire par l'influence montagnarde. Rigueur des hivers et sécheresses des étés, tous les efforts et moyens sont mis au service de la nature afin de révéler des vins qui sont le reflet et la typicité de cette région.

**TERROIR :** Cet aligoté est issu de plusieurs parcelles du Haut Diois exposées plein sud.

**SOLS :** Argilo-calcaire.

**CEPAGES :** 100% Aligoté

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

**ROBE :** élégante robe jaune pâle aux reflets argentés. Le disque est limpide et brillant.

**NEZ :** premier nez charmant qui se caractérise sur des arômes d'agrumes et de tendres notes florales

**BOUCHE :** l'attaque en bouche est franche, en évolution le gras donne un superbe volume soutenu tout au long de la bouche par de la fraîcheur. On retrouve les notes fruitées complexes du nez et des notions de fruits jaunes charnus en finale.

**ACCORDS :** rond et frais il sera parfait pour un apéritif entre amis ou au cours du repas. Accord complice : feuilleté d'escargots.



# Chatillon en Diois

## CHARDONNAY

A.O.C – Châtillon en Diois

L'appellation est une des plus petites de France. Le climat méditerranéen de la Vallée du Rhône est marqué sur ce territoire par l'influence montagnarde. Rigueur des hivers et sécheresses des étés, tous les efforts et moyens sont mis au service de la nature afin de révéler des vins qui sont le reflet et la typicité de cette région.

**TERROIR :** Ce chardonnay est issu de plusieurs parcelles du Haut Diois.

**CEPAGES :** 100% Chardonnay

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

**ROBE :** élégante robe jaune pâle aux reflets vert et dorés

**NEZ :** fin arômes de fruits à chair blanche et délicates notes de noisettes.

**BOUCHE :** son équilibre réside dans sa vivacité et sa rondeur, c'est un vin ample, gourmand et très pur en même temps.

**ACCORDS :** Son élégance naturelle et sa fraîcheur le prédispose à l'apéritif mais il accompagnera parfaitement tous les repas de poissons d'eau douce en sauce ou simplement grillés. Accord complice : omble chevalier, julienne de légumes et beurre blanc.



# Châtillon en Diois

ROUGE

A.O.C- Châtillon en Diois

L'appellation est une des plus petites de France. Le Climat méditerranéen de la Vallée du Rhône est marqué sur ce territoire par l'influence montagnarde. Rigueur des hivers et sécheresses des étés, tous les efforts et moyens sont mis au service de la nature afin de révéler des vins qui sont le reflet et la typicité de cette région.

**TERROIR :** Ce vin est issu de plusieurs parcelles du Haut Diois exposées plein sud.

**SOLS :** Argilo-calcaire.

**CEPAGES :** Gamay, Pinot Noir, Syrah

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

**ROBE :** élégante robe rubis

**NEZ :** arômes de petits fruits rouges compotés et notes épicées.

**BOUCHE :** souple et soyeuse. On retrouve les notes épicées complexes du nez et des notions de petits fruits rouges en finale.

**ACCORDS :** délicat et mature il accompagnera les cuisines festives telles que des grillades épicées ou des plats plus sérieux comme une potée bourguignonne. Ce vin peut présenter un léger dépôt naturel.



# Clairette de Die

TRADITION  
« Cuvée Origine »

A.O.P - Méthode Dioise Ancestrale

**TERROIR :** La Clairette de Die Tradition Cuvée « Origine » est issue de plusieurs parcelles du Haut Diois cultivées en biodynamie, en suivant le calendrier lunaire. Age de la vigne : + 30 ans. Converti en bio depuis 1985 puis en Biodynamie depuis plus de 10 ans. **SOLS :** argilo-calcaire.

**CEPAGES :** 85% Muscat à petits grains, 15% Clairette blanche.

**CERTIFICATION :** ECOCERT, DEMETER

**CONDUITE DU VIGNOBLE :** La culture bio-dynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.

**VINIFICATION :** Entièrement vendangé à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité, la Clairette de Die Tradition est élaborée selon une technique de vinification qui lui est propre : la Méthode Dioise Ancestrale. Eraflés puis foulés dès leur arrivée au pressoir, les jus sont ensuite sélectionnés puis mis dans les cuves réfrigérées. Commence alors une très lente fermentation sous l'effet conjugué des levures naturellement présentes sur le raisin et de la température très basse (0 à 10°). Les jus mi-fermentés sont ensuite mis en bouteille en jour fruit. L'effervescence et la fermentation des sucres naturels se poursuivent jusqu'à atteindre 8° d'alcool. Aucun rajout de sucre n'intervient dans le processus d'élaboration.

**ROBE :** brillante et cristalline, sa belle robe jaune clair se pare de quelques reflets paille.

**NEZ :** Ce vin blanc naturellement effervescent se caractérise par ses notes de fruits blancs, la pomme, la poire, de fleurs blanches et de miel.

**BOUCHE :** Gourmande et pleine de fraîcheur, la palette aromatique typée muscat, libère des parfums floraux, de pêche de vigne, de poire, de fleur de sureau et de miel.

**ACCORDS :** A l'apéritif ou au dessert, les associations sont multiples. Que ce soit avec un foie gras, un sorbet mangue ou un moelleux chocolat amandes, elle accompagnera harmonieusement vos menus.



Nombre d'unité / carton : 6  
Nombre de carton / couche : 12  
Nombre de carton / palette : 576

**MONGE GRANON**  
VERCHENY  
La nature même de l'effervescence





# Crémant de Die

BRUT

« Cuvée Origine »

A.O.P. – Méthode Traditionnelle

**TERROIR :** La Clairette de Die Tradition Cuvée « Origine » est issue de plusieurs parcelles du Haut Diois cultivées en biodynamie, en suivant le calendrier lunaire. Age de la vigne : + 30 ans. Converti en bio depuis 1985 puis en Biodynamie depuis plus de 10 ans. **SOLS :** argilo-calcaire.

**CEPAGES :** 83% Clairette blanche, 15% Aligoté, 2% Muscat à petits grains.

**CONDUITE DU VIGNOBLE :** La culture bio-dynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.

**VINIFICATION :** Entièrement vendangé à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité, le Crémant de Die Brut est élaboré selon la Méthode Traditionnelle. Après une première fermentation en cuve, le vin est mis en bouteille pour une seconde fermentation accompagné d'une liqueur de tirage composée de levures sélectionnées et de sucres. Un vieillissement sur lattes de 18 mois est nécessaire pour obtenir ce Crémant aux fines bulles. L'addition d'une liqueur d'expédition, après élimination du dépôt par congélation des cols et dégorgement, clôt le processus.

**DEGUSTATION :** Robe jaune pâle habillée de fines bulles et d'un cordon de mousse dense et persistant. Le nez est expressif et attractif sur des notes exotiques et de fruits frais à chair blanche. L'attaque en bouche est fraîche, la bulle se montre crémeuse et fine. La fraîcheur acidulée et le sucre s'accompagnent harmonieusement en milieu de bouche, on retrouve les notes de fruits frais voire quelques notes florales. La finale est gourmande et signe l'équilibre de cette cuvée.

**ACCORDS :** A l'apéritif ou en accompagnement d'un plat tel qu'un risotto aux cèpes ou un pavé d'espadon au four à la provençale et sa julienne de légumes, il accompagnera harmonieusement vos menus. En dessert ce Crémant sublimerait une forêt noire revisitée,



Nombre d'unité / carton : 6  
 Nombre de carton / couche : 12  
 Nombre de carton / palette : 576

**WG** MONGE GRANON  
 VERCHENY  
 La nature même de l'effervescence





# Châtillon en Diois

## ALIGOTE

A.O.C- Châtillon en Diois

L'appellation est une des plus petites de France. Le Climat méditerranéen de la Vallée du Rhône est marqué sur ce territoire par l'influence montagnarde. Rigueur des hivers et sécheresses des étés, tous les efforts et moyens sont mis au service de la nature afin de révéler des vins qui sont le reflet et la typicité de cette région.

**TERROIR :** Cet aligoté est issu de plusieurs parcelles du Haut Diois cultivées en Biodynamie, en suivant le calendrier lunaire. Age de la vigne : + 30 ans. Converti en bio depuis 1985 puis en Biodynamie depuis plus de 10 ans. **SOLS :** argilo-calcaire.

**CEPAGES :** 100% Aligoté

**CERTIFICATION :** ECOCERT, DEMETER

**CONDUITE DU VIGNOBLE :** la culture bio-dynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.

**VINIFICATION :** entièrement vendangé à la main avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité,

**ROBE :** élégante robe jaune pâle aux reflets argentés. Le disque est limpide et brillant.

**NEZ :** premier nez charmant sur notes de fleurs blanches, de fruits à noyaux comme la pêche, après agitation le nez montre quelques notes élégantes de vanille et de noisette.

**BOUCHE :** l'attaque en bouche est franche, en évolution le gras donne un superbe volume soutenu tout au long de la bouche par de la fraîcheur. On retrouve les notes fruitées complexes du nez et des notions de fruits jaunes charnus en finale.

**ACCORDS :** harmonieux et racé, ce vin à l'étoffe pour accompagner une cuisine gastronomique.



**WG** MONGE GRANON  
VERCHENY  
La nature même de l'effervescence

