METERI
SELEZIONE VINI

Mirage à Bulles Brut Nature - Côte Cairn

Nazione: Francia
Regione: Côtes du Rhone
Territorio: Barnave
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: 75% Clairette, 20% Aligoté, 5% Moscato
Annata: -
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico e biodinamico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 12 mesi sui lieviti
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 8° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: Dosaggio zero

Clairette , Aligoté e Muscat , Metodo Classico fermentazione spontanea. Affinamento per 12 mesi sui lieviti. Pas Dosé
(Vendemmia: Agosto 2021, Sboccatura: 2023)
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: pera, fiori di sambuco e fieno

Naso: fresco, floreale, con richiami vegetali e leggermente aromatici
Bocca: morbida in entrata, fresca, minerale e croccante in allungo
Vista: Giallo paglierino tenue

Ci troviamo a Barnave, in Rodano, in un avvallamento incastonato tra il Rodano, l’Auvergne e le Alpi, dove è la Clairette de Die ad essere il vitigno di riferimento: uva fine, delicata, leggermente aromatica e ideale per la spumantizzazione.

METERI
SELEZIONE VINI

Le vigne sono lavorate in altitudine, in un contesto ambientale unico, verdeggiante, tra il verde dei boschi e le brezze montane, in cui lavorare senza input chimici diventa più semplice e naturale.

Qui Vincent e Hembise nel 2013 fondano Cote Cairn, realtà nata dalle ceneri della cooperativa della Clairette de Die in cui i due operavano da oltre 25 anni, decidendo di improntare il lavoro in vigna e in cantina secondo pratiche biologiche e biodinamiche, non impiegando fertilizzanti chimici, pesticidi e o qualsivoglia prodotto di sintesi.

Mirage a Bulles è un metodo classico ottenuto dall'uvaggio di Clairette, Aligoté e Muscat in quantità minore.
Una bolla fresca, fine, elegante, dotata di grande beva ed espressività al tempo stesso, in cui traspare tutta la leggiadria tipica dei vini prodotti in contesti montani e dove la Clairette dona croccantezza e ampiezza, l'Aligotè mineralità e vegetalità e il Muscat complessità aromatica.