



Cher client,

Suite aux conditions sanitaires actuellement liées à la propagation du virus COVID 19 et aux directives gouvernementales, la plupart de nos salons de début d'année sont annulés.

Les organisateurs du SALON DES VINS DE VOREPPE ont donc décidé d'organiser un DRIVE Click and Collect « VINS ET TERROIRS ».

CLICK AND COLLECT VINS ET TERROIRS :
LE DIMANCHE 8 MAI 2021 DE 10H A 16H

**Dans le parc du Lycée Porte de Chartreuse
570 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE**

Nous vous proposons :

- **Clairette de Die Tradition Bio** : 97% cépage Muscat à petits grains, 3% Clairette. Ce vin est élaboré en méthode Dioise Ancestrale.
- **Clairette de Die Brut Bio** : 100% Cépage Clairette. Ce vin est élaboré en méthode traditionnelle

**POSSIBILITE DE PANACHER ENTRE LES DEUX PRODUITS DANS
LES CARTONS DE 6 BOUTEILLES.**

Vous trouverez joint à ce courrier nos tarifs dégressifs pour nos deux Clairette de Die.

Modalités de commande :

Précommande par mail ou par retour de courrier avant le 28 Avril 2021 dernier délai. Paiement obligatoire à la commande.

Commande à envoyer : - par courrier avec le règlement par chèque joint à :

DOMAINE LONG
3 route de Viopis
26150 BARSAC

Ou

- Par mail ou téléphone et paiement à la commande par virement

RIB :

CREDIT AGRICOLE SUD RHONE ALPES – 1390 6 001 2685 0603 7148 858

IBAN: FR76 1390 6001 2685 0603 7148 858/ BIC: AGRIFRPP839

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

Cordialement,

LONG Sébastien

NOM :

PRENOM :

ADRESSE POSTALE :

TELEPHONE :

MAIL : @

| Nombre de bouteilles | | PRIX | Prix total |
|----------------------|---|----------------|------------|
| CLAIRETTE TRADITION | X | € | = |
| CLAIRETTE BRUT | X | € | = |
| | | TOTAL : | |

RETRAIT LE DIMANCHE 8 MAI de 10 H A 16H DANS LE PARC DU LYCEE PORTE DE CHARTREUSE

CLAIRETTE DE DIE



DOMAINE LONG
26150 BARSAC

TARIF ANNEE 2021



TRADITION ET BRUT

| Quantité | Prix unitaire TTC |
|----------------------------------|-------------------|
| 1 bouteille | 9€ |
| 3 bouteilles | 8.83€ |
| 6 bouteilles | 8.50€ |
| De 12 bouteilles à 18 bouteilles | 8€ |
| 24 à 42 bouteilles | 7.50€ |
| De 48 à 54 bouteilles | 6.70€ |
| 60 bouteilles et + | 6.50€ |
| Par multiples de 6 bouteilles | |

DOMAINE LONG

DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

CLAIRETTE DE DIE TRADITION



CÉPAGES

97% Muscat petits grains
3% Clairette Blanche



VITICULTURE

Certification en Agriculture biologique;
Travail mécanique des Sols;
Taille, épamprage, vendanges manuelles.



VINIFICATION

Méthode Dioise Ancestrale.
Fermentation en cuve à basse
température puis en bouteille pour la
prise de mousse.
Dépôt éliminé par filtration et vin
transvasé dans sa bouteille définitive.



DÉGUSTATION

Robe jaune claire aux reflets
brillants.
Nez très intense aux arômes de
mangue, litchi, agrume et rose.
Mousse légère et onctueuse, complexité
aromatique et douceur en bouche.



ACCORDS

Apéritif, cocktails, desserts, plats
exotiques ou sucrés-salés.



SERVICE

Entre 6°C et 8°C.



DOMAINE LONG

3 Route de Viopis - 26150 BARSAC.
Tél: 04 75 21 71 09
cave.long.pierre@gmail.com



DOMAINE LONG

DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

CLAIRETTE DE DIE BRUT



CÉPAGES

100% Clairette Blanche



VITICULTURE

Certification en Agriculture biologique;
Travail mécanique des Sols;
Taille, épamprage, vendanges manuelles.



VINIFICATION

Méthode Traditionnelle.
Fermentation en cuve jusqu'à épuisement des sucres.
Une liqueur de tirage est ajoutée au vin de base. Seconde fermentation en bouteille pour la prise de mousse.
Elevage de 24 mois en bouteille.
Remuage sur pupitre et dégorgement manuel à la volée.



DÉGUSTATION

Robe très claire aux reflets brillants dorés.
Bouche douce et soyeuse, des notes intenses de poire et une finale sur des arômes toastés.



ACCORDS

Apéritif, cocktails, fruits de mer, poissons grillés, fromages.



SERVICE

Entre 6°C et 8°C.



DOMAINE LONG

3 Route de Viopis - 26150 BARSAC.
Tél: 04 75 21 71 09
cave.long.pierre@gmail.com

