

Nom : _____

Prénom : _____

N° de téléphone : _____




PAR TÉLÉPHONE :
04 75 22 30 30

PAR COURRIER : SÉLECTION JAILLANCE
355 AVENUE DE LA CLAIRETTE - 26150 DIE

PAR MAIL :
VPC@JAILLANCE.COM

D'AUTRES CUVÉES À DÉCOUVRIR...

EN LIGNE :
WWW.JAILLANCE.COM

Réf.	Cuvées	% vol	cl	Nbr de billes/ carton	Tarifs préférentiels Atscaf -20%	Nbr de carton	Montant
VINS EFFERVESCENTS DOUX METHODE ANCESTRALE							
020	Impériale AOC Clairette de Die	8,0	75 cl	6	53,70€ 42,96€		
015	Icône AOC Clairette de Die 2021 - Bouteilles numérotées	8,0	75 cl	6	80,40€ 64,32€		
060	Cybèle AOC Clairette de Die 	8,0	75 cl	6	57,00€ 45,60€		
045	Nuance de Muscat rosé Vin Mousseux de Qualité Type Aromatique 	8,0	75 cl	6	55,20€ 44,16€		
SANS ALCOOL							
005	Bulles de Muscat - Jus pétillant à base de raisin muscat	0,0	75 cl	6	32,40€ 25,92€		
VINS EFFERVESCENTS BRUT							
065	Cérès AOC Clairette de Die 	11,5	75 cl	6	57,00€ 45,60€		
050	Grande Réserve AOC crémant de Die 2016 puis 2018	12,0	75 cl	6	55,20€ 44,16€		
110	Héritage AOC crémant de Bordeaux	12,5	75 cl	6	54,00€ 43,20€		
120	Héritage AOC crémant de Bordeaux rosé	12,0	75 cl	6	54,00€ 43,20€		
081	AOC Vouvray	12,0	75 cl	6	55,20€ 44,16€		
082	AOC Saumur	12,0	75 cl	6	53,40€ 42,72€		
083	AOC Crémant de Loire	12,0	75 cl	6	54,00€ 43,20€		
VINS TRANQUILLES							
150	Aligoté AOC Châtillon en Diois blanc 2022	12,5	75 cl	6	43,20€ 34,56€		

TOTAL À RÉGLER

€

Chèque à l'ordre de Jaillance

AOC CLAIRETTE DE DIE TRADITION MÉTHODE ANCESTRALE

La Clairette de Die naît sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à partir de 2 cépages : le Muscat à petits grains et la Clairette blanche qui allège le goût sucré du muscat et apporte de la finesse au vin. Nos cuvées sont élaborées dans le respect de la méthode Dioise ancestrale. Dégustées bien fraîches (5 °C à 7 °C), elles sont fruitées tout en restant légères, en apéritif ou en accompagnement d'un dessert.

REF. 020



AOC Clairette de Die Doux

IMPERIALE

“Doux et fruité”

Une des plus belles cuvées de la Maison depuis toujours. D'une belle teinte dorée, elle offre des notes de Muscat, de litchi et de zeste d'orange, avec beaucoup de fraîcheur et de subtilité.

REF. 060



AOC Clairette de Die Doux

CYBÈLE

“Fines bulles légères”

Voici une délicieuse Clairette de Die élaborée en agriculture biologique. Douce et fruitée, elle se caractérise par un nez très délicat aux notes de grains de muscat, de pomme, de pêche d'agrumes.

REF. 015



AOC Clairette de Die Doux

ICÔNE

“Quintessence”

Cette cuvée est issue des meilleurs raisins Muscat de l'appellation, rigoureusement sélectionnés et triés à la main. Icône offre de délicieux arômes de mangue et une longueur en bouche exceptionnelle.

REF. 045



Vin mousseux de type aromatique Doux

NUANCE DE MUSCAT ROSE

“Modérément sucrée”

Ce vin à la robe rose tendre offre de subtils arômes de griottes et framboises et des notes délicates de litchi; Belle persistance aromatique, tout en élégance et gourmandise.

REF. 005



Jus pétillant à base de muscat

BULLES DE MUSCAT

“Sans alcool”

Ce jus de raisin pétillant aux doux arômes de Muscat se déguste très frais. Il est naturellement doux et fruité, sans arôme artificiel.

AOC CRÉMANT DE FRANCE ET AOC CLAIRETTE DE DIE BRUT

Jaillance produit des vins effervescents sur 3 terroirs emblématiques (Die, Bordeaux et Val de Loire). Les Crémants de France sont produits selon la méthode de la double fermentation (d'abord en cuve, puis en bouteille). Les cépages typiques de chaque terroir apportent la typicité de chaque cuvée. Découvrez-les en apéritif ou tout au long du repas.

REF. 065



AOC Clairette de Die Brut

CERÈS

“Brut et belle fraîcheur”

Le nez fruité évoque des parfums de fleurs blanches sauvages. D'une belle ampleur, ce vin offre des notes délicates de fruits de septembre et de fleurs des champs. Finale très fraîche.

REF. 050



AOC Crémant de Die Brut

GRANDE RESERVE

“Cuvée millésimée”

Ses bulles fines révèlent un nez frais, floral et brioché avec des notes de mirabelle et de fruits jaunes. En bouche, ce vin est harmonieux, d'une belle longueur, la finale est fraîche.

REF. 110



AOC Crémant de Bordeaux Brut

HERITAGE

“Élégance et fraîcheur”

Élaborée à partir des cépages Sémillon et Cabernet franc : 18 mois en cave pour laisser s'exprimer ses arômes de fleurs blanches, amande douce et origan avec un soupçon de fraise des bois.

REF. 120



AOC Crémant de Bordeaux Brut

HERITAGE ROSE

“Bulles élégantes et notes fruitées”

Cette cuvée, élaborée à partir du cépage Merlot, présente de subtils arômes de fruits rouges. Ce vin effervescent gourmand et frais se marie à merveille aux tartes fines et cocktails de fruits.

REF. 081



AOC Vouvray Brut

VOUVRAY

“Fraîcheur et vivacité”

Élaborée exclusivement à partir du cépage Chenin, fraîche en bouche, cette cuvée présente des notes légèrement fruitées d'amande, de noisette et de pomme.

REF. 082



AOC Saumur Brut

SAUMUR

“Bulles vives, fleurs et fruits”

Cette cuvée issue des cépages Chenin, Chardonnay et Grolleau, séduira par son élégante robe jaune pâle, ses arômes de fleurs blanches, de fruits et de brioche, ainsi que ses bulles vives.

REF. 083



AOC Crémant de Loire Brut

CREMANT DE LOIRE

“Élégance aromatique”

Les raisins sont issus des cépages Chenin et Chardonnay, ils donnent des arômes équilibrés de fleurs blanches et de fruits secs grillés et des bulles très fines.

AOC CHATILLON-EN-DIOIS

Ce terroir préservé, à la fois rude et ensoleillé donne des vins typés aux notes florales délicates. Sur ces petites parcelles, les vignerons portent un soin tout particulier au travail de la vigne et vendangent les raisins à la main. Le vignoble de Châtillon-en-Diois s'étend sur les côteaux du Parc Naturel Régional du Vercors et fait partie des plus petites appellations de France (40 hectares).

REF. 150



AOC Chatillon-en-Diois

ALIGOTE

“Fraîcheur et vivacité”

Avec sa robe jaune pâle aux reflets verts dorés, son nez est puissant, frais et floral. Cette cuvée révèle des notes de fruits exotiques et de citron, avec une touche de vanille.