

Communiqué de presse

Avril 2026

CLAIRETTE
Lime



JAILLANCE PRÉSENTE LA CLAIRETTE-LIME : LE "IT-COCKTAIL" DE L'ÉTÉ !

Jaillance, leader de l'AOC Clairette de Die, dévoile pour l'été 2026 la Clairette-Lime. Une manière de twister, sans effort, cet effervescent français aromatique qui possède de nombreux atouts.

SI SIMPLE, SI INCONTOURNABLE !

Quelques glaçons, une tranche de citron vert, un beau verre à cocktail. Et c'est tout !

La Clairette de Die Doux et ses fines bulles font le reste.

Le citron vert rehausse les **arômes du Muscat de la Clairette de Die Doux** aux **notes naturelles de litchi et de fruits de la passion**. Le tout crée une belle harmonie de fraîcheur.

Face à l'évolution des attentes des consommateurs, **Jaillance propose une alternative 100% française, issue d'une fermentation naturelle par le froid**. Elle s'ancre dans un terroir et un savoir-faire de plus de 75 ans.

La Clairette-Lime casse les codes du vin traditionnel sans renier ses origines. Elle rend la Clairette de Die accessible à toutes les générations, y compris aux jeunes adultes en quête de simplicité ; tout en respectant l'appellation et les viticulteurs qui la produisent.

Choisir Jaillance, c'est soutenir un collectif de plus de 200 artisans du goût et faire vivre un terroir d'exception.

La Clairette de Die Doux Jaillance est disponible dans toutes les enseignes de la grande distribution, en magasins de proximité et enseignes spécialisées, en drive, à la cave Jaillance et sur son site de vente en ligne.





LA CLAIRETTE-LIME, L'INCONTOURNABLE RECETTE

- 1 beau verre à cocktail
- Quelques glaçons
- 1 tranche de citron vert
- De la Clairette de Die Doux Jaillance, bien fraîche

Verser sur glace, garnir d'une rondelle de citron vert. Servir aussitôt.

La Clairette-Lime existe en version sans alcool : Bulles de Muscat 0.0% est inspirée de la recette traditionnelle de la Clairette de Die et issue du raisin Muscat des viticulteurs de la Drôme Jaillance.

POURQUOI LA CLAIRETTE-LIME EST LE "IT-COCKTAIL" DE L'ÉTÉ ?

Simple

Prête en **30 secondes**, sans matériel



Aromatique

Notes de litchi et de fruits de la passion grâce à son muscat aromatique



Raisonnée

Avec **8% vol.**, la Clairette de Die Doux est **moins alcoolisée** que la plupart des vins effervescents de sa catégorie.



Polyvalente

Apéritif entre amis, terrasse au soleil, **pause pique-nique**, **soirée Netflix** ou pour accompagner la **livraison** d'un Pad Thai.



Accessible

Moins de **8€ la bouteille de 75cl**, environ 6 verres



Française bien sûr !*

Des raisins Muscat blanc à petits grains 100% issus de la production des viticulteurs Jaillance, en Drôme.



*Etude SoWine 2025 : les consommateurs de vin déclarent désormais privilégier les effervescents français (79%) devant les effervescents étrangers (62%) et les consomment à 41% à l'apéritif.

JAILLANCE, ARTISAN DE BULLES FRANÇAISES DEPUIS 1950

Coopérative française historique, Jaillance rassemble 200 familles de viticulteurs dans la Drôme, sur des parcelles ensoleillées, allant jusqu'à 700 mètres d'altitude, entre Provence et Vercors. Leader des AOC Clairette et Crémant de Die, et acteur majeur du Crémant de Bordeaux, Jaillance allie savoir-faire ancestral et ambition contemporaine, dans une démarche durable et responsable. Jaillance apporte un soin particulier à ses terres et à ses Hommes, de ses vignes au verre du consommateur. Jaillance est l'un des membres fondateurs du label Vignerons Engagés.

En savoir plus : www.jaillance.com - Cave Jaillance - 355 avenue de la Clairette - 26150 Die | +33 (0)4 75 22 30 00

Suivre l'actualité de la @MaisonJaillance sur :



Contacts presse :

Sophie Roussel - s.roussel@monet-rp.com - 0743308381
Marie Boguet - m.boguet@monet-rp.com - 0640731069

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

