



CHAMPAGNE, PROSECCO... ET SI LA CLAIRETTE DE DIE ÉTAIT LA VRAIE RÉVÉLATION DES FÊTES ?

Longtemps associée au dessert, la Clairette de Die bouscule les habitudes.
Leader de cette Appellation d'Origine Protégée (AOP), Jaillance invite à redécouvrir
cet effervescent emblématique sous un nouveau jour :

**une bulle française fruitée, légère à 8% vol., accessible et polyvalente, qui accompagne
les grandes tablées, des premiers toasts jusqu'aux dernières douceurs.**

UNE SEULE CUVÉE POUR FAIRE PÉTILLER TOUT UN REPAS ET SURTOUT SURPRENDRE SES CONVIVES !

Pour les fêtes, on aime autant régaler ses proches que les surprendre : la bouteille inattendue, l'accord qui fait mouche ou la petite histoire à raconter à table deviennent autant de trouvailles qui rendent le moment mémorable. Les grandes tablées riment souvent avec une succession d'accords mets et vins. **Pourtant, il y a un effervescent qui sait jouer bien plus qu'un seul rôle. Grâce à sa fraîcheur, sa douceur naturelle et ses notes de litchi et de fruits de la passion, la Clairette de Die Doux* Jaillance trouve naturellement sa place tout au long du repas.** Des bouchées apéritives au foie gras, de la volaille farcie aux marrons, aux plateaux de fromages et jusqu'à la bûche, elle apporte une touche de gourmandise qui bouscule les accords traditionnels. De quoi (re)découvrir la Clairette de Die comme un véritable effervescent de fête.

*Existe en sans alcool, Bulles de Muscat et en Brut pour réaliser TOUS vos cocktails, la préférence et le soutien à la viticulture française en plus.





LA LÉGENDE DE LA CLAIRETTE DE DIE : L'ANECDOTE LUDIQUE À PARTAGER DURANT SON REPAS DE FÊTES

Il y a plus de 2 000 ans, les Voconces, peuple gaulois installé dans la vallée de la Drôme, auraient oublié des jarres de vin dans une rivière pendant tout un hiver. Au printemps, ils auraient découvert avec surprise un vin naturellement pétillant et délicatement sucré : **l'ancêtre de la Clairette de Die était né !**

Aux portes de la Provence, au cœur du Parc naturel régional du Vercors, les vignes des viticulteurs Jaillance s'épanouissent sur de petites parcelles pouvant grimper **jusqu'à 700 mètres d'altitude. Un vignoble AOC de montagne parmi les plus hauts de France, baigné de soleil, où l'altitude apporte fraîcheur et caractère aux raisins.**

Une belle histoire de terroir à partager autour d'un verre pendant les fêtes.

LA BULLE FRANÇAISE QUI RÉCONCILIE PLAISIR ACCESSIBLE ET BUDGET POUR LES FÊTES

Née au cœur de la Drôme, la Clairette de Die Jaillance incarne un savoir-faire français préservé depuis plus de 75 ans. Au-delà de son histoire, son profil répond aux nouvelles envies de consommation : une bouteille festive, accessible et dans l'air du temps.

- **Française, cultivée par les viticulteurs Jaillance dans la Drôme**, élaborée à partir de Muscat blanc à petits grains selon la méthode dioise ancestrale.
- **Aromatique**, avec ses notes naturelles de litchi et de fruits de la passion.
- **Fruitée, sans aucun ajout de sucre, juste celui présent dans le raisin.**
- **Plus légère**, avec 8 % vol. d'alcool, pour une consommation responsable
- **Accessible**, à moins de 8 € la bouteille (75 cl).
- **Polyvalente**, de l'apéritif au dessert, pour réinventer les accords mets et vins.

JAILLANCE, DES BULLES AOC ENGAGÉES

Au-delà de son savoir-faire, Jaillance place la responsabilité au cœur de son développement. **Engagée**, la coopérative agit chaque jour pour préserver son terroir, accompagner ses viticulteurs et réduire son impact environnemental.

- **Un collectif de près de 200 familles de viticulteurs** réunies autour d'un même savoir-faire.
- **Une viticulture plus durable** : utilisation d'engrais verts pour favoriser la fertilité des sols et protéger la nature.
- **Des ressources préservées** : près de **15 % des besoins en électricité** couverts par la production solaire et **30 % de consommation d'eau en moins** depuis 2008.
- **Des packagings éco-conçus** : bouteilles allégées, encres végétales, cartons issus de matières recyclées et papier recyclé.
- **Un engagement reconnu** : Jaillance concrétise depuis de nombreuses années sa démarche environnementale et sociétale à travers plusieurs certifications et labels exigeants (Agriculture Biologique, Biodynamie Demeter, HVE). Ces reconnaissances témoignent d'une **volonté d'agir durablement**, de la vigne jusqu'au produit fini.

Choisir les Cuvées Jaillance, c'est ainsi soutenir la viticulture française engagée.

À propos de Jaillance :

Maison d'excellence depuis 1950, **Jaillance incarne le savoir-faire des vins effervescents AOC français**. Leader de la **Clairette de Die** et acteur majeur des **Crémants de Die et de Bordeaux**, Jaillance est aussi membre fondateur de **Vignerons Engagés**, 2^e label RSE de France reconnu par les consommateurs, pour une démarche responsable **de la vigne au verre**.

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 :



Contact média



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.