



Jaillance

DEUX BULLES JAILLANCE POUR SAVOURER LA NOUVELLE ANNÉE

Entre bonnes résolutions et traditions gourmandes, la nouvelle année invite à réinventer ses habitudes. Le Sobre Janvier séduit de plus en plus, tandis que l'Épiphanie ou la Chandeleur restent des rendez-vous incontournables.

Deux temps forts, deux façons de trinquer. Jaillance, leader de l'AOC Clairette de Die et acteur majeur du Crémant de Bordeaux, met en avant deux cuvées emblématiques : **Bulles de Muscat**, sans alcool, et l'**AOC Clairette de Die Doux**, moins alcoolisée que les autres vins de sa catégorie (8% vol.). Toutes deux sont issues du raisin français de ses viticulteurs et sont en phase avec les nouvelles attentes d'une consommation autour du "moins et mieux". De quoi épater ses convives, sans se ruiner !

BULLES DE MUSCAT - 0,0% VOL.

Pour un Dry January pétillant
sans alcool et savoureux

Parce que sobriété ne veut pas dire renoncer aux fines bulles, Jaillance met à l'honneur **Bulles de Muscat**, sa cuvée sans alcool, issue du raisin français de ses viticulteurs. Inspirée de la recette phare Clairette de Die, elle est élaborée à partir du cépage Muscat blanc à petits grains. Sans ajout d'arômes artificiels, elle dévoile un profil fruité et naturellement aromatique, fidèle au savoir-faire de Jaillance.

En bouche : notes de pêche, abricot, litchi et rose.

NOUVEAUTÉ 2026

Afin d'offrir une gamme complète et répondre aux attentes des Flexi'consommateurs, **Bulles de Muscat** adopte un nouveau look inspiré de sa grande sœur, l'AOC Clairette de Die Doux.

PVC : moins de 5€



Pourquoi l'adopter en janvier ?

- Une alternative totalement sans alcool et sans fermentation, pour trinquer autrement et soutenir la production française (raisins de la Drôme).
- Des saveurs fruitées 100% naturelles, sans ajout d'arômes, qui se prêtent aussi bien à l'apéritif qu'aux mocktails.
- Grâce à son profil déjà aromatique et qui se suffit à lui-même, une dégustation très simple et économique : dans un beau verre, juste avec des glaçons et une tranche de citron vert pour l'accord parfait.
- Une cuvée disponible partout en France : magasins de proximité, grandes et moyennes surfaces, ainsi qu'en drive.

Une preuve que les bulles peuvent rimer avec authenticité et modernité, même en plein Dry January.



AOC CLAIRETTE DE DIE DOUX - 8% VOL.

**pour une consommation plus sobre
et pour accompagner les traditionnelles
célébrations du début d'année**

Avec 8 % vol., l'AOC Clairette de Die Doux illustre parfaitement la tendance du low alcool. Sa fermentation unique repose sur la méthode dioise ancestrale qui stoppe les levures grâce à l'action du froid. Sans ajout de sucre, elle séduit naturellement par sa douceur fruitée, issue uniquement du raisin Muscat blanc à petits grains du Diois.

En bouche : notes de pêche, abricot, litchi et rose.

Pourquoi l'inviter à table en ce début d'année ?

- Son degré d'alcool plus faible que la plupart des vins de sa catégorie (8% vol).
- Sa composition naturelle, sans ajout de sucre, ni de levure grâce à sa méthode dioise ancestrale unique.
- Son profil déjà aromatique se suffit à lui-même et permet une dégustation très simple et économique : dans un beau verre, juste avec des glaçons et une tranche de citron vert pour l'accord parfait.
- Une cuvée disponible dans toute la France : magasins de proximité, grandes et moyennes surfaces, ainsi qu'en drive.

La gamme Clairette de Die vient d'être désignée Saveur de l'Année 2026 par un jury de consommateurs avec des notes supérieures à 16/20.

PVC : moins de 8€

JAILLANCE, UN COLLECTIF FRANÇAIS ET ENGAGÉ

Jaillance incarne des expériences mémorables, authentiques et ancre son ADN, à la fois, dans les traditions et l'audace créative. Jaillance, c'est un collectif 100% français d'artisans du goût, membres du label Vignerons Engagés. Cultivant à Die, des parcelles nichées jusqu'à 700 mètres d'altitude, dans un paysage à couper le souffle, ils pratiquent une viticulture durable et responsable, de la vigne au verre.

À propos :

Maison d'excellence depuis 1950, Jaillance incarne les vins effervescents AOC en France et se positionne naturellement comme le leader de la Clairette de Die et un intervenant majeur du Crémant de Bordeaux. Jaillance est un des membres fondateurs du label collectif Vignerons Engagés depuis 2007. 2e 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 @Maison_Jaillance 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.