

# CÔTES DU JURA EXPRESSION DU TERROIR

## CÔTES DU JURA

### INFORMATION

---

**Appellation :** CÔTES DU JURA AOP

**Cépage :** 70%  
CHARDONNAY 30%  
SAVAGNIN

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges et tri manuels.  
Élevage sous-voile, en fûts de chêne pendant 4 ans pour le Savagnin. Le Chardonnay est élevé 4 ans en foudre ouillé.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** JURA

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :** TEMPERE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jolie robe d'un jaune or.

**Nez :** Un nez généreux offrant une alliance d'arômes de fruits secs et fruits à coque.

**Bouche :** En bouche, un duo sur la rondeur et la fraîcheur des deux cépages qui composent cette cuvée. Beaucoup de concentration avec des notes de noix fraîche et de fines épices. Belle longueur.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 13 à 14°C

**Accords mets et vins :** Incontournable sur les fromages bien sûr ! Il sera le compagnon parfait de vos plats à base de crème et de champignons sans oublier les cuisines légèrement épicées (curry).

**Garde :** Déjà très expressive, cette cuvée se bonifiera avec le temps jusqu'à 20 ans.