

# CÔTES DU JURA SAVAGNIN

## CÔTES DU JURA

### INFORMATION

---

**Appellation :** CÔTES DU JURA AOP

**Cépage :** SAVAGNIN

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges et tris manuels  
Élevage sous-voile en fûts de chêne pendant 5 ans.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** JURA

**Surface :**

**Type de sol :** marnes grises

**Climat :** TEMPERE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune aux reflets argentés.

**Nez :** Un nez iodé caractérisé par une belle minéralité soutenue par des arômes de fruits secs, notamment l'amande.

**Bouche :** Une bouche souple qui allie finesse et belle acidité.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 13 à 14°C

**Accords mets et vins :** A savourer avec un plateau de fromages, un foie gras poêlé ou encore une tarte aux noix.

**Garde :** Arrive à sa pleine maturité, à déguster dès à présent et jusqu'à 15 ans.