

CÔTES DU JURA TRADITION 2015

CÔTES DU JURA

INFORMATION

Appellation : CÔTES DU JURA AOP

Cépage : 50%
CHARDONNAY 50%
SAVAGNIN

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges et tris manuels

Élevage sous-voile, en fûts de chêne pendant 4 ans pour le Savagnin. Le Chardonnay est élevé 4 ans en foudres ouillés. Assemblage 3 mois avant la mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol : marnes grises / Strates de calcaire fin

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Robe limpide d'un jaune or brillant

Nez : Nez subtil sur une alliance de fruits secs et d'épices avec de légères notes de sous-bois. Le Savagnin est affirmé.

Bouche : Bouche fraîche sur des notes de noix fraîche et d'épices. Fin de bouche épicée, tout en finesse !

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14 à 15°C

Accords mets et vins : Cuisine comtoise à base de crème et de champignons, cuisine épicée, Comté affiné de 18 mois et plus.

Garde : Arrive à sa pleine maturité, à déguster dès à présent et jusqu'à 10 ans.