

CREMANT COEUR DE CHARDONNAY

CREMANT DU JURA

INFORMATION

Appellation : CREMANT DU JURA AOP

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges exclusivement manuelles avec pressurage des raisins en grappes entières.

Tête de cuvée : sélection des meilleurs jus.

Deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse.

36 mois d'élevage sur lattes minimum.

Dosage à 6g/L

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol :

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Une robe jaune pâle aux reflets argentés. Limpide, cristallin, aux bulles fines et délicates.

Nez : Nez minéral et discret à l'ouverture se révélant progressivement sur des notes de pomme et de pamplemousse.

Bouche : Attaque plutôt vive en bouche avec beaucoup de fraîcheur et tout en finesse sur des notes d'agrumes. Un Crémant plein de pureté avec une finale subtile.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : A servir aux alentours de 8°C.

Accords mets et vins : Crémant de gastronomie qui vous accompagnera sur tout un repas. Un Crémant de célébration incontestablement qui sublimerait tous vos grands événements !

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos

CREMANT COEUR DE CHARDONNAY

CREMANT DU JURA

bouteilles couchées 12 à 24
mois à l'abri de la lumière.