

CREMANT DU JURA BLANC BRUT

CREMANT DU JURA

INFORMATION

Appellation : CREMANT DU JURA AOP

Cépage : CHARDONNAY + SAVAGNIN + 3 ROUGES

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges exclusivement manuelles avec pressurage des raisins en grappes entières. Deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse. Élevage sur lattes pendant 12 mois minimum.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol : MARNE

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : La robe est jaune pâle, légers reflets verts.

Nez : Le nez présente des arômes de fruits à chair blanche relevés par de subtiles notes de fleurs et de fruits secs.

Bouche : Une attaque souple suivie d'une bouche gourmande. Finale citronnée et savoureuse.

SERVICE & CONSERVATION

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

Accords mets et vins : Notre crémant saura vous ravir à l'apéritif mais aussi parfaitement pour un goûter gourmand.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées 12 à 24 mois à l'abri de la lumière.