

CREMANT DU JURA BLANC DE NOIRS

CREMANT DU JURA

INFORMATION

Appellation : CREMANT DU JURA AOP

Cépage : Pinot Noir + Poulsard

Alcool : 12%

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 24 mois minimum.

Dosage 5g/L

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol :

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : La robe est brillante aux reflets argentés, typiques des blanc de noirs.

Nez : Le nez présente des arômes de poire verte étayés par de délicates notes d'épices douces.

Bouche : Beaucoup de volume en bouche, un train de bulles délicates et persistantes. Belle longueur en bouche, finale puissante et complexe.

SERVICE & CONSERVATION

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

Accords mets et vins : Un vrai « Crémant de Table » expressif et aromatique, il siéra parfaitement sur des poissons d'eau douce en sauce.

A découvrir aussi en accompagnement de desserts aux fruits rouges.

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.