

CRÉMANT DU JURA

Grande Cuvée

AOC blanc brut

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont.

En 1936, les vins du Jura obtenaient la première Appellation d'Origine Contrôlée historique française à Arbois.

Jura

AOC : Appellations d'Origine Contrôlée



Aujourd'hui, on dénombre quatre AOC géographiques : AOC Arbois, AOC Côtes du Jura, AOC l'Etoile, AOC Château-Chalon et trois AOC 'produits' : Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura.

Les vins du Jura, d'une extraordinaire diversité aromatique et gustative, sont élaborés à partir de cinq cépages : Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau et Pinot Noir.

VIN FOU M



Cépage
100% Chardonnay



Elaboration - Vinification

Méthode traditionnelle : cueillette strictement manuelle des grappes. Le transport des raisins vendangés est fait en caisses percées pour garder la fraîcheur du fruit. Le pressurage se fait avec des raisins entiers, sans foulage. Les dernières pressées sont séparées et distillées après fermentation. Elevage sur lies au minimum 12 mois.



Dégustation

Nez miellé, mousse crémeuse accompagnant de délicates notes de fleurs blanches et fruits secs.



Accords mets et vins

Toasts de saumon fumé, filets de soie au Crémant, fondant au chocolat.
A servir bien frais, 10°C.



Garde :

A consommer sur la fraîcheur dans les 3 ans.

