

HENRIETTE de QUINGEY

AOC Côtes du Jura blanc

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 : Appellation 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.

CÔTES DU JURA AOC BLANC



Cépages

Chardonnay et Savagnin en proportions harmonieuses.



Elaboration - Vinification

Classique. Débourage statique. Fermentation à 18°-20°C. Vieilli en pièces et foudres de chêne.



Dégustation

Vin souple, robe dorée. Arômes de fruits secs, de noix



Accords mets et vins

En entrée avec des crustacés. Splendide aussi au moment du fromage avec du comté ou du Mont d'Or, à essayer avec un gâteau aux noix. Servir légèrement tempéré, de 12 à 14°C.



Garde

De 5 à 10 ans.

