



Fiche technique

Alcool : NC

S02 total : NC

Acidité volatile : NC

La terre et la vigne

Ce savagnin provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes des Trouillots et de saint-Savin (assemblage des deux terroirs de marnes et d'éboulis calcaires)

Rendement de 30 hl/ha.

Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage direct.

Fermentations alcoolique et malolactique cuves inox

Mise en fût selon la technique oxydative (sous voile) pendant 18 mois en cave.

Sulfitage : 3g/hl avant entonnage.

Mise en bouteille : 75 cl

Caractère

Vin offrant les traditionnelles notes oxydatives jurassiennes mais de façon subtile. Très belle structure acide et fin de bouche très minérale, qui pétille sur la langue.

A déguster avec...

Viandes blanches, viandes en sauce à la crème, poissons, apéritif, fromages du pays...

Le service du vin

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir davantage.

A servir à température ambiante.