

Côtes du Jura Savagnin



Cépages

Le cépage savagnin, exclusivement jurassien, donne après 4 à 5 ans dans des petits tonneaux un vin blanc encore plus parfumé et plus puissant que le Côtes du Jura blanc.



Terroir

Marnes grises du Lias et souvent finement litées.



Viticulture

Certifiés Demeter depuis 2010, ce mode de gestion du domaine à renforcer nos vignes. La biodynamie permet aux vins d'exprimer pleinement les qualités et la typicité de notre terroir.



Vinification

Ce vin bénéficie de la même vinification et du même début de vieillissement que celui-ci. Mais, au lieu d'attendre 7 ans avant la mise en bouteilles, il est retiré des tonneaux après 4 ou 5 ans. Le résultat est vin équilibré, un bon compromis entre le Blanc Chardonnay et le vin Jaune.



Notes dégustations

Robe jaune dorée, vins solides, fruités et secs. Le savagnin donne des vins secs et typés (goût de noix).



Accords

Poissons, écrevisses, plats à la crème avec les vins issus du cépage chardonnay, viandes blanches à la crème, poulet et coq, fromages à pâte cuite (Comté) avec les vins issus du cépage Savagnin.



Temps de garde

Temps de garde : quelques années



Service

Ouvrir 1 à 2 heures avant et déguster à 16°.