

# DIDIER GRAPPE

## CHAMP ROUGE

Jura , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Didier Grappe

**Millésime** 2016

**Appellation** Côtes du Jura AOC

**Lieu, Lieux-Dits** Champ Rouge

**Sols** Argilo-calcaire Marne du Trias

**Altitude Des Vignes** 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Ouest

**Cépages** 100% Chardonnay

**Viticulture** Agriculture biologique certifiée

**Palissage** Guyot double

**Pi/Hect** 6000 pi/ha

**HI/Hect** 30 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Naturelle, aucun intrant, les vins ne sont pas filtrés ni collés

**Levures** Indigènes

**Élevage** 3 ans et 3 mois en pièces de 228l en chêne . Élevage sous voile de levure comme le vin Jaune

**Alcool** 12.5 % alc./vol.

**Sulfites** < 20 mg/l ( 0 mg/l so2 libre)

**Sucre** 0 g/l

**Acidité** Variable

**Couleur** Jaune paille

**Dégustation** Nez puissant aux notes de pain brioché, grillé, champignons. Bouche ample, belle acidité, on retrouve les arômes de torréfié, pain grillé. C'est un Chardonnay de gastronomie.

**Température De** 12°C

**Service**

BOIRES