

DIDIER GRAPPE

CLASH

Jura , France



Disponibilité Importation privée

Humain Didier Grappe

Millésime 2015

Appellation Crémant du Jura AOC

Lieu, Lieux-Dits Longefin

Sols Argilo-calcaire (Marnes du Lias)

Altitude Des Vignes 380 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Nord

Cépages 50 % Chardonnay 50 % Savagnin

Viticulture Agriculture biologique

Palissage Guyot double

Pi/hect 5 000 pi/ha

Hl/hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Sans sulfites. Prise de mousse avec sucre et levures bio

Levures Indigènes

Élevage Sur lattes 9 à 16 mois

Alcool 11.5% alc./vol.

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

Sucre Moins de 2 g/l

Acidité Variable

Couleur Robe d'or blanc

Dégustation Notes de poire et de pomme. Vin minérale avec une belle acidité.

Service 14°C