

# DIDIER GRAPPE

## LES INSOUCIANTES

Jura , France



|                               |                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Disponibilité</b>          | Importation privée                                                                   |
| <b>Humain</b>                 | Didier Grappe                                                                        |
| <b>Millésime</b>              | 2016                                                                                 |
| <b>Appellation</b>            | Côtes du Jura AOC                                                                    |
| <b>Lieu, Lieux-Dits</b>       | Champ Rouge + Novelin                                                                |
| <b>Sols</b>                   | Argilo-calcaire Marne du Lias et du Trias                                            |
| <b>Altitude Des Vignes</b>    | 300 mètres au-dessus du niveau de la mer                                             |
| <b>Orientation</b>            | Sud Ouest                                                                            |
| <b>Cépages</b>                | 40% Pinot noir 20% Poulsard 20% Trousseau 20% Chardonnay                             |
| <b>Viticulture</b>            | Agriculture biologique certifiée                                                     |
| <b>Palissage</b>              | Guyot double                                                                         |
| <b>Pi/Hect</b>                | 6000 pi/ha                                                                           |
| <b>HI/Hect</b>                | 30 hl/ha                                                                             |
| <b>Vendanges</b>              | Manuelle                                                                             |
| <b>Vinification</b>           | Naturelle, aucun intrant, les vins ne sont pas filtrés ni collés                     |
| <b>Levures</b>                | Indigènes                                                                            |
| <b>Élevage</b>                | En cuve inox                                                                         |
| <b>Alcool</b>                 | 11% alc./vol.                                                                        |
| <b>Sulfites</b>               | < 20 mg/l (0 mg/l so2 libre)                                                         |
| <b>Sucre</b>                  | 0 g/l                                                                                |
| <b>Acidité</b>                | Variable                                                                             |
| <b>Couleur</b>                | Robe rouge rubis clair                                                               |
| <b>Dégustation</b>            | Nez petits fruits rouges, bouche très fruitée, pas du tout tanique, un vin plaisir . |
| <b>Température De Service</b> | 12°C                                                                                 |

---

BOIRES

---