

DIDIER GRAPPE

LONGEFIN

Jura , France



Disponibilité Importation privée

Humain Didier Grappe

Millésime 2016

Appellation Côtes du Jura AOC

Lieu, Lieux-Dits Longefin

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 9 mois en cuves d'innox

Alcool 12% alc./vol.

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

Sucre Moins de 2 g/l

Acidité Variable

Couleur Paille légère

Dégustation Nez complexe de pêche, coing et poire. La bouche riche et acidulée avec des notes de noisette. Minérale et légèrement oxydatif, il prend de la rondeur avec l'âge. Finale longue avec des notes de zeste d'orange.

Température De 16°C

Service

BOIRES