

DIDIER GRAPPE

NOVELIN

Jura , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Didier Grappe
- Millésime** 2016
- Appellation** Côtes du Jura AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Novelin
- Sols** Argilo-calcaire (éboulis sur Marnes)
- Altitude Des Vignes** 350 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud
- Cépages** 100% Chardonnay
- Viticulture** Agriculture biologique
- Palissage** Guyot double
- Pi/Hect** 7000 pi/ha
- HI/Hect** 30 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Naturelle, aucun intrant, les vins ne sont pas filtrés ni collés
- Levures** Indigènes
- Élevage** 10 mois en cuve
- Alcool** 12.5% alc./vol.
- Sulfites** < 20 mg/l (0 mg/l so2 libre)
- Sucre** Moins de 2 g/l
- Acidité** Variable
- Couleur** Jaune paille avec des reflets or
- Dégustation** Définitivement un vin de terroir. Puissant et expressif, les couches de fruits de succèdent laissant place au massépain avec une pointe d'umami. Parfait pour les grands repas.
- Température De Service** 14°C

BOIRES
