

DIDIER GRAPPE

SAVAGNIN OUILLÉ

Jura , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Didier Grappe
- Millésime** 2016
- Appellation** Côtes du Jura AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Champ Rouge + Novelin
- Sols** Argilo-calcaire Marne du Lias et du Trias
- Altitude Des Vignes** 300 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Variable
- Cépages** 100% Savagnin
- Viticulture** Agriculture biologique certifiée
- Palissage** Guyot double
- Pi/Hect** 6000 pi/ha
- Hl/Hect** 30 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Naturelle, aucun intrant, les vins ne sont pas filtrés ni collés
- Levures** Indigènes
- Élevage** En cuve inox
- Alcool** 12% alc./vol.
- Sulfites** < 20 mg/l (0 mg/l so2 libre)
- Sucre** 0 g/l
- Acidité** Variable
- Couleur** Jaune paille
- Dégustation** Complètement frais, salin, légèrement musqué. Minéralité chatouillante, citron et une structure acide vraiment spectaculaire.
- Température De Service** 12°C

BOIRES
