DIDIER GRAPPE

VIN JAUNE

Jura , France

Disponibilité	Importation privée
Humain	Didier Grappe
Millésime	2010
Appellation	Côtes du Jura AOC
Lieu, Lieux-Dits	Champ Rouge
Sols	Argilo-calcaire Marne du Trias
Altitude Des Vignes	300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Ouest
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	6 ans et 3 mois en pièces de 228l en chêne. Élevage sous voile de levure
Alcool	13.5% alc./vol.
Sulfites	< 20 mg/l (0 mg/l so2 libre)
Sucre	0 g/l
Acidité	Variable
Couleur	Jaune paille foncé avec des reflets or
Dégustation	Un nez très fin, élégant aux notes de petits fruits secs, amande, noisette, noix et épices douces. Bouche ample, équilibrée, on retrouve les arômes de fruits secs, curry, cannelle. Grande persistance
Température De Service	16°C