

# 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
- HI/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