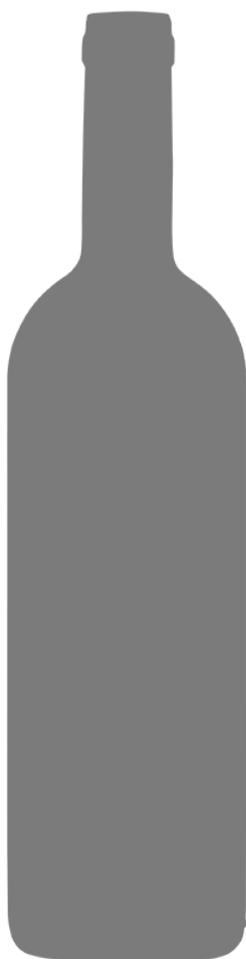


DIDIER GRAPPE

VOILE

Jura , France



Disponibilité Importation privée

Humain Didier Grappe

Millésime 2014

Appellation Côtes du Jura AOC

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 3 ans en pièce de vin jaune, sous voile en tonneau.

Alcool 12.5 % alc./vol.

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

Sucre Moins de 2 g/l

Acidité Variable

Couleur Doré

Dégustation Le nez est puissant, complexe. D'abord on note les fruits, pomme reinette compotée, le brioché, toasté, les fruits secs comme l'amande et la noix sèche. En bouche une attaque franche, un beau développement, un vin qui a des épaules pour bien supporter l'acidité présente. En rétro des arômes de brioché, vanillé, de fruits secs. La finale se distingue par sa longueur et sa qualité.

Température De Service 16°C