

ARBOIS SAVAGNIN



LE VIGNOBLE DU JURA

Petit par la taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble du Jura s'étend sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière orientale de la France.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Robe jaune brillante aux reflets dorés. Le nez révèle des notes minérales, florales et fruitées, mêlant fruits blancs et nuances exotiques. Un vin puissant et complexe, offrant un bel équilibre entre fraîcheur citronnée et minéralité, rehaussé par des arômes de fleurs blanches et une texture soyeuse.

À déguster avec : Poissons, volailles, coquilles Saint-Jacques, fruits de mer.
Température de service : 11°C / 12°C
Potentiel de garde : 5 à 6 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Savagnin
Vinification : Élevage en fûts de chêne (dont 30 % de bois neuf), avec 9 mois de maturation sur lies

Grands Vins du Jura AUGUSTE PIROU
3 PLACE NOTRE DAME, 21200 BEAUNE • TÉL : +33 3 80 26 33 00
www.auguste-pirou.com