



ARBOIS VIN JAUNE

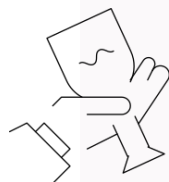


LE VIGNOBLE DU JURA



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



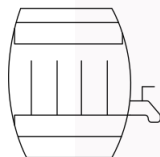
Grande intensité aromatique, mêlant des notes de pomme, de curry, d'épices, de fruits secs et de fruits à coque. En bouche, l'attaque est vive, puissante et bien structurée, offrant une très belle longueur en finale.

À déguster avec : Apéritif, dessert, Comté, viandes blanches.

Température de service : 14°C / 16°C

Potentiel de garde : Maintenant et jusqu'à 20 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES



Cépage : Savagnin

Vinification : Vendangé à la main puis pressé. Élevé en fûts de chêne français pendant au moins 6 ans et 3 mois.

Durant toute cette période, les fûts ne sont pas ouillés.

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