

CHÂTEAU-CHALON



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 paille profonde. Nez intense et complexe, révélant des arômes de pomme, de curry, d'épices et de noix. La bouche est puissante et bien structurée, marquée par des saveurs épicées et de curry, et se prolonge sur une belle finale.

À déguster avec : Foie gras, fruits de mer, volailles, Comté et fruits secs.
Température de service : 14°C / 16°C
Potentiel de garde : Maintenant et jusqu'à 50 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Savagnin
Vinification : Vendanges manuelles, puis élevage en fûts de chêne pendant au moins 6 ans et demi. Les fûts ne sont pas ouillés durant toute cette période, afin de laisser volontairement l'oxygène interagir avec le vin.

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