

CÔTE DU JURA TRADITION



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 brillante et intense. Nez expressif de fruits frais (agrumes, pêche), de fleurs blanches, associés à des notes de noisette, de noix et d'amandes grillées. Un vin riche et complexe, offrant un équilibre parfait entre la fraîcheur du Chardonnay et les arômes d'évolution apportés par le Savagnin.

À déguster avec : Apéritif, carpaccio de poisson, fromages bleus.
Température de service : 12°C / 14°C
Potentiel de garde : 5 à 8 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 70% Chardonnay / 30% Savagnin
Vinification : Vendanges manuelles, avec un élevage partiel sous voile, apportant au vin son caractère typique et authentique.

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