

CÔTES DU JURA CHARDONNAY FLORAL



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 clair. Nez délicat aux arômes de fruits blancs, accompagnés de notes d'aubépine et d'acacia. La bouche est fraîche, vive et équilibrée, offrant une belle harmonie entre le fruit et l'acidité, avec une finale persistante.

À déguster avec : Fruits de mer, poissons et fromages.
Température de service : 11°C / 12°C
Potentiel de garde : 2 à 3 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Chardonnay
Vinification : Après le pressurage, les moûts sont débourbés à froid, puis la fermentation démarre et est maintenue entre 20 et 22 °C pendant une semaine. Le vin est ensuite élevé 2 à 3 mois en cuves inox sur lies fines, afin de préserver toute l'expression aromatique et la fraîcheur.

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