

CRÉMANT DU JURA BLANC



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 doré. Nez frais et élégant, aux bulles crémeuses, dévoilant des notes de fruits blancs et de fruits secs. L'attaque est franche et festive, portée par des bulles fines et un équilibre fruité tout en délicatesse.

À déguster avec : Fruits de mer, poissons, desserts.
Température de service : 8°C / 10°C
Potentiel de garde : 2 à 3 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 60% Pinot Noir 40% Chardonnay
Vinification : Élevage sur lies pendant 12 mois. La première fermentation a lieu en cuves inox, tandis que la seconde fermentation se déroule en bouteille.

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