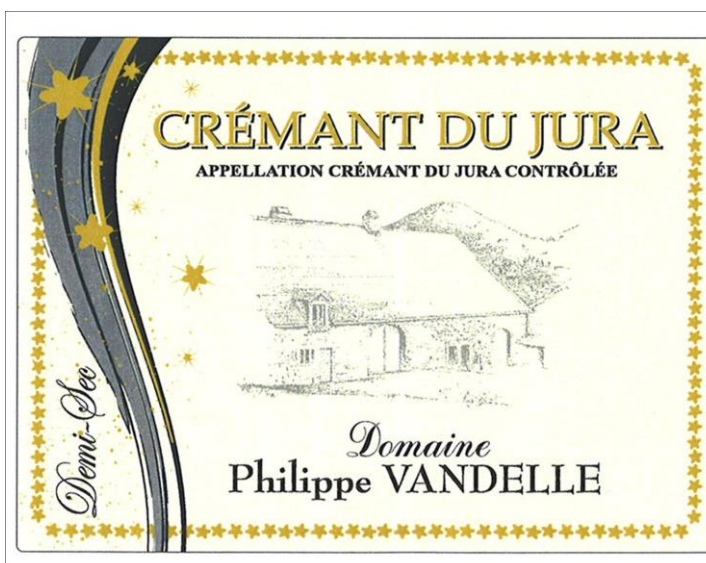




186 rue Bouillod  
39570 L'ETOILE

## FICHE TECHNIQUE



### – présentation du vin :

\* Nom de cuvée : **CREMANT DU JURA demi sec**

\* Appellation : **Crémant du Jura Blanc.**

\* Millésime : **2011.**

\* Cépage (s) : **Chardonnay.**

\* Age des vignes : **10 à 20 ans.**

\* Nature du sol : **argilo-calcaire.**

\* Vinification : **Cuverie inox thermo régulé à 20 °.**

**Passage au froid pour précipitation tartrique.**

**Dosage lors du dégorgement à 4.5 cl de liqueur soit 28g de sucre par bouteille.**

**Pas d'ajout de SO2 lors du dégorgement.**

\* Elevage sous bois : **non.**

\* Nombre de bouteilles produit pour cette cuvée : **1000 bouteilles.**

Mis en bouteille : Avril 2012

\* Accompagnement : **Il accompagne à merveille tous les moments festifs à l'apéritif ou au dessert.**

