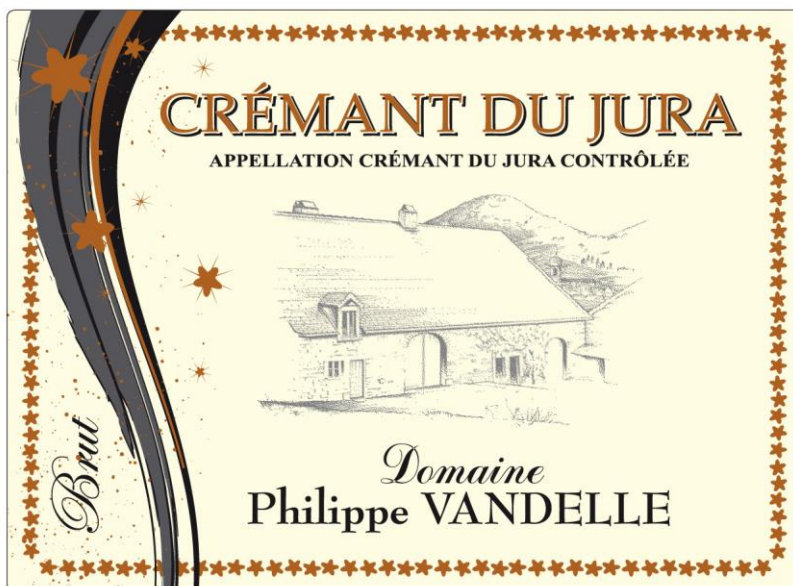




186 rue Bouillod
39570 L'ETOILE

FICHE TECHNIQUE



– présentation du vin :

* Nom de cuvée : **CREMANT DU JURA**

* Appellation : **Crémant du Jura Rosé.**

* Millésime : **2011.**

* Cépage (s) : **Pinot**

* Age des vignes : **15 à 20 ans.**

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

* Vinification : **cuverie inox thermo régulé à 20 °.**

Macération pré fermentaire de trois jours.

Passage au froid pour précipitation tartrique.

Dosage lors du dégorgement à 1,5 cl de liqueur soit 9,5 g de sucre par bouteille.

* Elevage sous bois : **non.**

* Nombre de bouteilles produit pour cette cuvée : **3500 bouteilles.**

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

