

## SOLITAIRE

<b>DOMAINE</b>	Le Clos des Grives	
<b>VIGNERON</b>	Benoît Mulin	
<b>VILLE</b>	Chille	
<b>REGION</b>	Jura	
<b>Appellation</b>	Côtes du Jura	
<b>Cépages</b>	100% Savagnin (35 ans)	
<b>Rendements moyens</b>	22 hl/ha	
<b>Viticulture</b>	Biologique certifiée depuis 1968	
<b>Vendanges</b>	Manuelles	
<b>Vinification</b>	<p>Vendange manuelle. Les raisins sont égrappés, puis pressés (pneumatique). Après être débourbés, les moûts fermentent à basse température pour protéger les caractères du cépage et développer les arômes du terroir. Le savagnin est élevé pendant 30 mois en fût sans ouillage. Avec ce cépage, on distingue à la surface du vin, au contact de l'air, un voile de levure. Celui-ci protège le vin et lui donne des arômes de noix, de noisettes et d'épices. Mise en bouteille après filtration mais avec très peu d'ajout de soufre.</p>	
<b>Élevage</b>	30 mois en fût sans ouillage	
<b>Alcool</b>	13 %	
<b>SO<sup>2</sup> total</b>	40 mg/l	
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire. Altitude : 300m. Orientation : Sud-Est	
<b>Climat</b>	Semi-continental	
<b>Conseil de service</b>	<p>Robe : Belle robe soutenue aux reflets jaunes dorés          Nez : Vin typé et complexe.          Bouche : Arômes de noix, d'épices et de céleri. Bouche onctueuse et typée</p>	

