

SAVAGNIN JURA'NADA

DOMAINE	Le Clos des Grives	
VIGNERON	Benoît Mulin	
VILLE	Chille	
REGION	Jura	
Appellation	Côtes du Jura	
Cépages	100% Savagnin (35 ans)	
Rendements moyens	22 hl/ha	
Viticulture	Biologique certifiée depuis 1986	
Vendanges	Manuelles	
Vinification	<p>Macération pelliculaire de 80 jours. Pressurage pneumatique en raisins entiers. Après être débourbés, les moûts fermentent, avec les levures indigènes, à basse température pour protéger les caractères du cépage et développer les arômes du terroir. Une grande partie du jus (80%) est entonnée en fûts de chêne (2% de fûts neuf). Après la fermentation, les tonneaux sont ouillés toutes les trois semaines afin de garder du fruit. Les 20% restants sont élevés en cuve inox. Aucun intrant.</p>	
Élevage	11 mois en fûts usagés avec ouillage	
Alcool	14 %	
SO² total	16 mg/l	
Terroir	Argilo-calcaire. Altitude : 300m. Orientation : Sud-Est	
Climat	Semi-continental	
Conseil de service	<p>Robe : Belle robe soutenue aux reflets orangés Nez : Vin complexe aux arômes de fruits macérés et de noix Bouche : alcooleux</p>	



contact@lesdecuveurs.com | <http://www.lesdecuveurs.com>