



ACQUISTATO IL .....

Cremant du Jura

2017

## Un Blanc de blancs dalla Jura, in Borgogna



Svinando®

Nasce da uve Chardonnay in purezza, questo Crémant du Jura proposto da Maison du Vigneron. Un Blanc de blancs di assoluta piacevolezza che nasce da una lavorazione semplice e accurata in cantina delle migliori uve della regione. Pressatura soft e un'attenta vinificazione temperatura controllata sono gli ingredienti del vino base avviato alla seconda fermentazione in bottiglia. Il risultato è uno spumante caratterizzato da un colore giallo verdolino, reso più brillante da una ininterrotta catenella di bollicine finissime. Al naso profumi intensi di mela verde, agrumi e miele. Particolarmente tipiche sono infine le note portate dal lievito che, in questo caso, rimandano alla brioche. In bocca, infine, è rotondo e piacevolmente morbido. Inizialmente si riscontra una lieve nota zuccherina che poi si armonizza perfettamente con gli altri aromi. Ritornano i riconoscimenti di mela e di miele, oltre al ricordo di pasticceria e di brioche.

Maison du Vigneron è il principale produttore della regione vitivinicola del Jura. Ci troviamo in Borgogna, non troppo distanti dalla regione dello Champagne. E non a caso da queste parti si producono anche ottimi spumanti sotto la denominazione Crémant de Jura, oltre naturalmente a bianchi e rossi ottenuti dalla lavorazione dei tradizionali vitigni della Borgogna, ossia Chardonnay e Pinot Noir. Maison du Vigneron deve la reputazione dei suoi vini soprattutto alla qualità dei suoli della regione e alla conservazione delle pratiche culturali e dei metodi tradizionali di vinificazione.

### La Vigna

**Terreno** Argillo Calcareo

**Esposizione** No

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 0

### Il Vino

**Tipologia** Spumante Metodo Classico Brut DOCG

**Provenienza** Francia

**Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** Entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Raccolta manuale, pressurage diretto, fermentazione a 18°C, affinamento in vasca d'acciaio

**Sensazioni** Colore: vestito giallo verde, bollicina fine Naso: intenso di mela verde e di miele con note di brioche Bocca : rotonda all'inizio con una buona nota zuccherina, aromi di mela con sfumature di brioche e di miele, spuma cremosa

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 2019 Svinando Wine Club · Pro.di.ve S.r.l. · REA TO1164424 · CF/PI 10819320010 · Capitale Sociale 18.486

assistenza@svinando.com · 011-19467821