

Côtes du Jura

23

Sol : argilo-siliceux

Cépage : trousseau

Couleur : rouge

Region : jura

VINIFICATION :

Macération à froid puis fermentation à 23 - 25° avec remontages journaliers des jus. Pressurage pneumatique. Fermentation malolactique. Elevage en cuve pour garder sa fraîcheur.

COMMENTAIRE :

Ce Côtes du Jura Trousseau dévoile une belle complexité aromatique avec des reflets ambrés. Sa structure élégante s'ouvre sur des arômes typiques de fruits rouges croquants, soutenus par une fraîcheur délicate et une fine trame épicée. À servir entre 14 et 16 °C

ACCORDS METS ET VINS :

Il se marie parfaitement avec des mets raffinés tels que du gibier à plumes, un magret de canard, ou encore un filet mignon de porc aux champignons. Il accompagne également très bien des fromages affinés comme le Comté ou le Morbier.

