

Côtes du Jura

Tradition

Sol : argilo-siliceux

Cépage : 85% chardonnay et
15% savagnin

Couleur : blanc

Région : jura

VINIFICATION :

Assemblage de 85% de Chardonnay et de 15% de Savagnin en fût sous voile

COMMENTAIRE :

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, de fruits frais tels que la pêche et la poire, complétés par des notes de noisettes et d'amandes grillées. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, suivie d'une belle amplitude et d'une finale persistante, équilibrée entre rondeur et minéralité.

ACCORDS METS ET VINS :

Ce vin s'accorde parfaitement avec des plats à base de crème, des poissons en sauce, des viandes blanches ou des fromages affinés tels que le Comté ou le Morbier. Il peut également accompagner des plats plus épices, comme un curry de volaille ou des tapas de fruits de mer.

