DOMAINE CHRISTOPHE & YOANN PERRIN

VIN JAUNE

AOC CÔTES DU JURA



VIGNE

Les vignes sont âgées d'environ soixante ans, situées sur les coteaux du Val de Sorne et exposées plein sud
Le sol est composé de marnes bleues

CEPAGE

100% Savagnin
Alcool : 13.5% vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un minimum d'intrants.
Débourbage, puis fermentation alcoolique à basse température en cuve inox.
Fermentation malolactique en fûts
Vieillissement : minimun 6 ans et 3 mois en fûts de chêne, sous voile

DEGUSTATION

Déboucher à l'avance avant la dégustation
Arômes puissants de noix, d'épices et de notes toastées, d'une complexité incomparable
Température : 14/16 °

METS & VINS

Vieux Comté, volaille à la crème, poisson en sauce

GARDE

+100 ANS

3 chemin de Vervaux 39570 Vernantois 06.81.42.30.73 06.89.12.36.87 christophe-perrin39@orange.fr