DOMAINE CHRISTOPHE & YOANN PERRIN

CHARDONNAY

AOC CÔTES DU JURA



VIGNE

Les vignes sont âgées d'environ trente ans, situées sur les coteaux du Val de Sorne, exposées plein sud

Le sol est composé de marnes blanches

CEPAGE

100% Chardonnay

Alcool : 12.5 % vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un minimum d'intrants.

Débourbage, puis fermentation alcoolique à basse température en cuve inox.

Fermentation malolactique en fûts

Vieillissement : 24 mois en fûts de chêne, sous voile

DEGUSTATION

Notes de noisettes et d'amandes grillées

Belle minéralité

Température : 12/14 °

METS & VINS

Fondue, Poissons, Gougères au Comté

GARDE

30 ans

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