DOMAINE CHRISTOPHE & YOANN PERRIN

SAVAGNIN

AOC CÔTES DU JURA



VIGNE

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

Le sol est composé de marnes blanches et bleues

CEPAGE

100% Savagnin

Alcool : 13 % vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un minimum d'intrants.

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

Fermentation malolactique en fûts

Vieillissement : 4 ans en fûts de chêne, sous voile

DEGUSTATION

Arômes de noix, épices, notes grillées

Température : 12/14 °

METS & VINS

Volaille à la crème, comté fruité

GARDE

60 ans

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