DOMAINE CHRISTOPHE & YOANN PERRIN

FLEUR DE SAVAGNIN

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% Savagnin

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un minimum d'intrants.

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

Fermentation malolactique en fûts

Les fûts sont ouillés et bâtonnés chaque mois

Vieillissement : 18 mois en fûts de chêne

DEGUSTATION

Notes d'agrumes et de fleurs

Belle minéralité

Température : 8/10 °

METS & VINS

Poissons, Fromages, Aperitif

GARDE

20 ans

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