



## CREMANT DU JURA

Cépages : Chardonnay 70 % Trousseau 30%

Méthode de Vinification : Vendanges manuelles dans des caisses percées pour éviter tout tassement et éliminer les jus d'égouttage. Pressurage pneumatique doux avec la rafle. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées sur le vin de base au domaine puis celui-ci est confié au champagniseur pour une mise sur latte de 12 mois avant dégorgement.

Géologie : Les sols sont composés de marne rouge affleurant à la surface du sol et recouverte d'éboulis dolomitiques.

Arômes : Beaucoup de fraîcheur, fleurs blanches, agrumes.

Accords : Apéritif, dessert, cocktail Crémant Macvin