

PREMIUM

CHAMP DIVIN CÔTES DU JURA SAVAGNIN AUX MOLATES

Branco



PAÍS
FR

REGIÃO
Jura

PRODUTOR
Champ Divin - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO
12,3%

AÇÚCAR
0,4 G/L

ACIDEZ
6,1 g/l

PH
3,12

DEGUSTAÇÃO

Com aroma de abacaxi recém-cortado e notas florais, este grande branco vai surpreender com a sua boca gulosa e mineral, além da boa persistência.

TERROIR

Solos de marga cinza e azul

SAFRA 2016

UVAS

100% Savagnin

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

ELABORAÇÃO

Colheita manual em uma única parcela (Aux Molates). Adição leve de SO2 no início, prensagem sutil, fermentação com leveduras naturais, com temperatura entre 20 e 25 °C. A meio caminho da fermentação, os vinhos são transferidos para barricas demi-muids, para fazer a fermentação malolática. O vinho permanece em barricas demi-muids (100% novas), até março para um soutirage, e engarrafamento em abril. É feita uma filtração muito leve e um pequeno acréscimo de SO2 no engarrafamento. O Savagnin é um vinho ouillé, ou seja, afinado sem voile, ou flor, não adquirindo portanto o caráter oxidativo que caracteriza alguns vinhos da região.

HARMONIZAÇÃO

Com peixe cru, anchova grelhada com gengibre ou com pratos sutilmente temperados, como os da cozinha indiana ou thai. Consumir entre 12 °C e 14 °C.