

# PREMIUM WINES

## Champ Divin Côtes du Jura Vin Jaune 2010 - 620 ml

Branco



### PAÍS

França

### REGIÃO

Jura

### PRODUTOR

Champ Divin

### TEOR ALCOÓLICO

15,4%

### AÇÚCAR

0,4 g/l

### ACIDEZ

6,7 g/l

### PH

3,15

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de abacaxi recém-cortado, seguidos de notas de nozes frescas, cogumelos (morilles) e especiarias, como pimenta e curry. Um vinho marcante, com notas cítricas no paladar e um longo final.

### TERROIR

Vinhedos com solos de marga cinza e azul da parcela Aux Molates.

### UVAS

100% Savagnin

### CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

### ELABORAÇÃO

Colheita manual, com triagem seletiva em blocos da parcela "Aux Molates". Adição leve de SO<sub>2</sub> no começo, prensagem sutil (3h30min), fermentação com leveduras naturais, com temperatura entre 20 e 25 °C. Fermentação alcoólica seguida de fermentação malolática. Elevage em barricas e "sous voile" (sob a flor) durante seis anos e três meses. Soutirage, leve filtração e um acréscimo de SO<sub>2</sub> muito pequeno no engarrafamento.

### HARMONIZAÇÃO

Para ser desfrutado sozinho ou com pratos da cozinha asiática e indiana, além de frango com morilles, tajine, risoto, paella e peixes grelhados. Servir a 12 °C.