

Domaine Pignier Crémant du Jura Brut Nature

Espumante



PAÍS

França

REGIÃO

Jura

PRODUTOR

Domaine Pignier

TEOR ALCOÓLICO

12,7%

AÇÚCAR

1,9 g/l

ACIDEZ

6,2 g/l

PH

3,03

DEGUSTAÇÃO

Com finas bolhas densas, apresenta aromas florais (acácia) e de brioche. Na boca, tem um bom ataque, com mineralidade e notas florais. Efervescência cremosa e elegante, com paladar frutado e suave.

TERROIR

Vinhedo situado no remoto Val de Sorne (encosta sul de Montaigu), com exposição sul e sudeste. Solos de marga iridescente. Cultura biodinâmica, certificada desde 2003.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, com seleção nas vinhas, e transporte rápido para a adega em pequenas caixas. Os vinhos base do crémant são fermentados com leveduras naturais e envelhecidos em tonéis. A *tirage* é feita na primavera, em dia de "flor", seguindo o calendário lunar. Envelhecimento de no mínimo 12 meses. *Dégorgement* sem dosage.

UVAS

85% Chardonnay e
15% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio



Beber



Madeira

moderada