Francia | Marcel Cabelier

Cremant du Jura

Spumante metodo classico, Chardonnay

Proprietà	Marcel Cabelier e Famiglia Helfrich
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120



CREMANT DU JURA

Vino bianco, Nuovo inserimento

Codice 17100

Annata 2018
Tipologia Spumante metodo classico
Colore Bianco
Territorio Jura
Vitigni Chardonnay

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Vitigni Chardonnay 100%
Vinificazione In acciaio inox a 18°
Suolo Argilloso-calcaero
Vista Giallo verde
Olfatto Molto variegato, con note che spaziano dalla pera alla susina,con accenni di brioche e biscotti. Note di vaniglia sullo sfondo.
Gusto Al palato è opulento, ma fresco. La frutta è succosa come al naso e gode di ottima struttura, una discreta cremosità e un finale persistente.
Vendemmia Manuale
Sosta sui lieviti 60 mesi
Residuo zuccherino 6 gr/l
Temperatura di servizio 6°