



Fruitière Vinicole de Pupillin

— France — Jura

Les raisins sont ramassés grappe par grappe en début de vendanges. Le vigneron choisit les grappes les plus saines de sa récolte. Autrefois séchées sur des lits de paille, les raisins sont aujourd’hui disposés ou suspendus sur des claies pendant 3 mois environ. Après une perte de 80% d’humidité les grains sont pressés et vont fermenter lentement sans transformer tout leur sucre en alcool et vont vieillir dans des fûts de chêne pendant trois ans.

Note de dégustation

Commentaires

1 étoile

Guide Hachette

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay, Savagnin	Type de vin	Tranquille
Degré d’alcool	15%	Millésime	2016
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Jura
Allergènes	Contient des sulfites		