



## MACVIN DU JURA



### TERROIR & PRODUCTION :

AOC Macvin du Jura.

### CÉPAGES :

Savagnin.

### VINIFICATION :

Après un débourageage à froid de 48 heures, les moûts sont mutés avec un marc ayant vieilli au minimum 14 mois en fût de chêne, selon une proportion de  $\frac{1}{3}$  de marc pour  $\frac{2}{3}$  de moût.

### ÉLEVAGE :

En fût de chêne durant 10 mois minimum.

### ABV :

17% vol, bouteille de 75cl.

**Œil :** Belle robe jaune ambré

**Nez :** Arômes de fruits confits, vanille, orange et noisette.

**Bouche :** Juste équilibre entre sucre, fruit et typicité

**Accords mets et vins :** Apéritif, melon avec chiffonnade de jambon, digestif.

**Service :** 5°