

JACQUERE Spécialité 75 cl blanc  
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN



Cépage : Jacquère

Moyenne d'âge des vignes : 40 ans

Sol : Argilo-calcaire

Taille : en guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20° C suivie de la Fermentation malo-lactique. Mise en bouteille au printemps.

Robe : limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes de fleurs et agrumes

Bouche : Vin très frais et équilibré à boire dans les deux ans.

Accords mets et vins : Servir ce vin avec un plateau de fruits de mer ou bien avec une fondue savoyarde.

T°C de service : 7 – 8 °C