

DOMAINES DES AVANCHES - Crémant-du-Jura - BIO Blanc

Viticulture

- Protection phytosanitaire : agriculture biologique

Vendanges

- Type de récolte : vendanges manuelles
- Rendement : 20 hl

Vinification

- Vinification : Méthode champenoise. Raisin transporté dans des caisses percées puis pressé en grappes entières avant d'être débourbé puis de subir une fermentation alcoolique en cuve inox;

Dégustation

- Oeil : Jaune clair aux reflets de bronze
- Nez : Touches florales et fruitées au nez
- Bouche : se révèle sec et vin en bouche avec des bulles fines et des arômes acidulés

Gastronomie

- Température : 8 °C
- Délicieux avec : apéritif, dessert aux fruits

Produit par : Domaine Des Avanchés

Exploitation de l'EPL : Montmorot

