



Producteur : Domaine de la Borde

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 620ml

Prix : 194.75 \$

Appellation : Arbois Pupillin

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Jura

Géologie du sol : Marnes grises et bleues profondes du Lias

Encépagement : Savagnin (100%)

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : endange manuelle, pressurage en grappes entières, débouage statique à froid (10°C) de 12 à 24h, fermentation alcoolique en foudre (6 et 12 Hl), levures indigènes

Élevage : Élevage sur lies pendant 10 à 12 mois puis 80 mois (ou plus) sous voile (élevage oxydatif). Filtration sur argile , pas de collage, SO2 après malo (entre 1 et 2 g/hl) SO2 total < 40 mg/l

Accord vin et mets : Homard au Vin Jaune, poulet au Vin Jaune, plats au curry, morilles, truffes, vieux Comté, Gruyère ou Etivaz
