

MAISON DU VIGNERON

Marcel Cabelier Vin de
Paille Côtes du Jura
2017

36,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13632402
	Prix licencié	31.78\$
	Conditionnement	6x375ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Jura
	Appellation	Côtes du Jura
	Cépage(s)	Chardonnay 73 %
	Cépage(s)	Savagnin 22 %
	Cépage(s)	Poulsard 5 %
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	98
	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis des générations, la Maison du Vigneron se consacre à la vinification, à l'élevage et à la commercialisation de Vins et Crémants du Jura d'exceptions. La notoriété de ses vins s'appuie depuis toujours sur une image forte du terroir et sur la préservation des pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante et ambrée. Notes complexes d'oranges confites, abricot sec, coing, ananas et miel. La bouche offre un bel équilibre entre sucre et puissance avec une grande complexité aromatique. À servir accompagné de fromages persillés, foie gras, desserts au chocolat ou en apéritif. Servir très frais, entre 6 et 8°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Âge moyen des vignes : 30 ans. Terroir argilo-calcaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Nectar de douceur et de volupté, ce vin de Paille est élaboré à partir de raisins cueillis au début des vendanges et mis à sécher durant quelques mois. Après déshydratation, les baies sont pressées et mises en fermentation. Le vin moelleux obtenu patientera encore trois ans en fût de chêne.

