



DOMAINE PIERRE RICHARD



Nome: CREMANT DU JURA BLANC BRUT «HARMONIE»

Annata: 2016 (non dichiarata)

Regione: Jura

Denominazione: AOC Crémant du Jura

Colore: BIANCO

Dosaggio: 7 g/l

Vitigni: 100% Chardonnay

Formato: 750 ml.

Coltura: su una superficie vitata di circa 10 ettari, distribuiti sui comuni di Vernois (un piccolo villaggio a nord di Lons le Saunier, che presenta tutti i tipi di terreno come Château-Chalon), Voiteur e Mantry, si lavorano in modo tradizionale e misurano tutte le uve che consentono di riprodurre l'intera gamma di vini dello Jura.

Le vigne da cui si produce il vino per elaborare questo crémant sono situate ai piedi delle colline su un terreno prevalentemente calcareo argilloso.

In cantina: vendemmia manuale; vinificazione in tini di acciaio inox. Messa in bottiglia nel mese di maggio successivo al raccolto. Permanenza sui lieviti in bottiglia dai 24 a 36 mesi.

Caratteristiche: dal colore giallo brillante, si presenta al naso con note floreali, frutti a polpa bianca. Al palato regala una bella sensazione di aromi fruttati e freschi.

Abbinamenti: la sua freschezza ed eleganza lo rendono ottimo sia come aperitivo che per una piacevole cena a base di preparazioni di pesce e paste fredde.

Servizio: 6-8 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona

www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com

FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)