



---

## DOMAINE PIERRE RICHARD



Nome: SAVAGNIN

Annata: 2012

Regione: Jura

Denominazione: AOC Côtes du Jura

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% Savagnin

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 misurato tutte le uve che consentono di riprodurre l'intera gamma di vini dello Jura. Questo Savagnin è il prodotto di vecchie vigne che sono situate su un terreno è composto da marna grigia e blu, ed è la piena espressione di un Lieu-dit chiamato Pimorène (collina collinare meridionale).

In cantina: raccolta manuale effettuata a piena maturità e selezione severa dei grappoli; la pigiatura è pneumatica, e la fermentazione avviene in tini di cemento. L'affinamento avviene per 48 mesi "sous voile" in botti scolme in modo da acquisire gli aromi caratteristici dei vini dello Jura.

Caratteristiche: di colore dorato, profondo e brillante, al naso presenta un bouquet intenso ma non invadente con aromi di che evocano la delicatezza del profumo di noci, nocciole e mandorle tostate. Al palato ha un attacco franco, di forte intensità aromatica con grande persistenza con note di zenzero che concludono su un finale dai toni di caffè tostato. Un vino da lungo invecchiamento: 20 anni almeno.

Abbinamenti: ottimo con lumache, carni bianche, e Mont d'Or, Comté e Morbier (formaggi a latte crudo vaccino tipici dello Jura).

Servizio: 16°C