

# Clos des Grives Grande Réserve

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	50 % Savagnin, 50 % Chardonnay
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Jura
<b>Millésime</b>	2013
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

Élevage dans les greniers (plus chauds). Vinification peu souffrée, levures indigènes.

## Caractéristiques

Belle robe soutenue aux reflets jaunes dorés. Au nez, c'est un vin typé et complexe. En bouche, onctuosité des arômes de noix, d'épices et de céleri apparaissent.

## Accords mets et vins

Il se déguste avec des plats aux fromages, aux champignons, au curry et aux morilles. Il est idéal avec des fromages comtois, des viandes blanches et des poissons sauce épicée. Il peut se déguster en jeunesse ou bien vieillir au moins une quinzaine d'années.

## Code produit

Québec : 14404698

