

Jérôme Arnoux Brut Éléance Crémant du Jura

Catégorie de produit	Effervescents
Cépage	50 % Chardonnay, 50 % Pinot noir
Appellation	Crémant du Jura (AOC/AOP)
Producteur	Le Cellier Des Tiercelines
Pays	France
Région	Jura
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	8 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Terroir 50 % argileux du trias et 50 % calcaire du bajocien. Exposition Est et Sud-Ouest. Récolte manuelle.

Vinification et vieillissement

Pressurage au pressoir pneumatique en raisins entiers (150 kg-100 litres).

Débourbage après 12 heures de décantation.

Fermentation en cuve thermorégulée pendant 2 mois sans levurage.

Filtration après passage au froid.

Élevage en bouteilles sur lies pour prise de mousse pendant 14 mois.

Dégorgement : ajout de liqueur, 0,8 cl par bouteille (6 grs de sucre).

Caractéristiques

Bel équilibre entre puissance et vinosité, belle fraîcheur, très fruité, bulles très fines.

Accords mets et vins

Apéritif, dessert, occasion festive.

Médailles / Revue de presse

Garde : 2 ans pour conserver sa fraîcheur

Autres informations

Taux de sucre : 5,7 g/L

Code produit

Québec : 13847690

