



DOMAINE PIERRE RICHARD



Nome: MACVIN DU JURA

Annata: NV

Regione: Jura

Denominazione: AOC Macvin du Jura

Colore: BIANCO

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 misurato tutte le uve che consentono di riprodurre l'intera gamma di vini dello Jura. Lo chardonnay proviene da vigne che insistono su terreni argillo-calcarei con marne affioranti.

In cantina: vendemmia manuale; questa mistella è elaborata con mosto d'uva non fermentato e non filtrato miscelato con 1/3 di Marc di Jura (acquavite di vinaccia) invecchiata 36 mesi. Il tutto affinato per 36 mesi in mezza botte da 500 litri che offre un matrimonio perfetto tra la dolcezza del mosto e la potenza dell'acquavite.

Caratteristiche: di colore oro chiaro brillante, al naso presenta chiari sentori di acquavite fruttata e potente, mela cotogna e frutti maturi. Al palato una bellissimo equilibrio tra dolcezza e alcool, di buona persistenza con intensi aromi retronasali di canditi e uva passa. Un vino da degustare subito oppure anche fra 30 anni e oltre.

Abbinamenti: come aperitivo o accompagnando dei formaggi a pasta semidura; da abbinare azzardando anche con frutta come melone o addirittura un sorbetto.

Servizio: 6°C