



DOMAINE PIERRE RICHARD

Nome: VIN DE PAILLE

Annata: 2006

Regione: Jura

Denominazione: AOC Côtes du Jura

Colore: BIANCO AMBRATO

Vitigni: Chardonnay, Poulsard, Savagnin

Formato: 375 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.

Le uve per produrre questo vino sono coltivate su terreni argillo-calcareo con marne in affioranti.

In cantina: raccolta manuale con selezione per pianta di grappoli in stato sanitario perfetto. Appassimento da 4 a 6 mesi. A febbraio inizia la fermentazione che viene interrotta naturalmente quando il vino raggiungerà i 14°- 15° alcool, con residuo zuccherino da 70 a 120 grammi di zucchero. Quindi affinamento per 3 anni in botte, di cui 18 mesi in botti di rovere.

Caratteristiche: il colore è ambrato anticipa e garantisce una grande concentrazione del vino. Al naso i profumi sono di frutta candita, uva passa, fichi e prugne secche. Al palato si sente subito una grande armonia tra acidità, dolcezza e concentrazione. Di buona persistenza lo si può degustare anche oltre i 30 anni.

Abbinamenti: come aperitivo, con del foie gras, oppure con un dessert al cioccolato, o in alternativa per il solo piacere di berlo.

Servizio: 6°C