



DOMAINE PIERRE RICHARD



Nome: VIN JAUNE

Annata: 2008

Regione: Jura

Denominazione: AOC Côtes du Jura

Colore: GIALLO

Vitigni: 100% Savagnin

Formato: 620 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 che è considerato il Re dei vini dello Jura, provengono da vigne di età media di 40 anni, su terreni meglio esposti, composti da marna grigia e blu.

In cantina: raccolta manuale, pressatura pneumatica per evitare la triturazione. Vinificazione in bianco classico e maturazione in botticelle per 6 anni e 3 mesi «sous voile» (sotto un velo di lievito in superficie). Questo tipo di vinificazione ed affinamento richiede una struttura importante con un grado alcolico tra i 13° e i 14°.

Caratteristiche: durante l'evoluzione il colore vira dal giallo pallido al giallo dorato scuro, brillante. Al naso è un carosello di aromi tra le noci, la frutta secca e le spezie. E' intenso ed elegante. Al palato l'ingresso è potente, complesso, robusto e molto lungo, con sentori che combinano noci, nocciole, mandorle tostate, curry, noce moscata, chiodi di garofano e pepe: un palato sorprendentemente complesso. E' un prodotto molto longevo da degustare anche oltre i 30 anni.

Abbinamenti: preparazioni a base di pesce in salsa, con del pollame, funghi e formaggi.

Servizio: 18°C