



---

## DOMAINE PIERRE RICHARD



Nome: CREMANT DU JURA BLANC BRUT «FINAMBULLE»

Annata: NA

Regione: Jura

Denominazione: AOC Crémant du Jura

Colore: BIANCO

Dosaggio: 4 g/l

Vitigni: 100% Pinot Noir

Formato: 750 ml.

Coltura: su una superficie vitata di circa 12 ettari, distribuiti sui comuni di Le 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 vigne da cui si produce il vino per elaborare questo crémant sono situate ai piedi delle colline su un terreno prevalentemente calcareo argilloso, il lieux-dit "La Chapelle"

In cantina: vendemmia manuale; vinificazione in tini di acciaio inox. Messa in bottiglia nei mesi di aprile/maggio successivo al raccolto. Permanenza sui lieviti in bottiglia dai 12 a 18 mesi.

Caratteristiche: dal colore giallo brillante, si presenta al naso con note di piccoli frutti rossi, regalando al palato una bella sensazione di freschezza e piacevolezza completata da aromi fruttati e freschi.

Abbinamenti: la sua freschezza ed eleganza lo rendono ottimo come aperitivo.

Servizio: 6°C