

VIN JAUNE 2017

AOC ARBOIS

Este vino, envejecido bajo velo durante 6 años, proviene de nuestras viñas más antiguas de Savagnin, en los suelos margosos del Jura. Un Vin Jaune complejo y aromático, con intensas notas de almendra tostada, manzana verde y cáscara de cítricos deshidratada. Toques de turba ahumada, avellana y sutiles matices florales aportan profundidad e intriga. En boca es salino, vibrante y estructurado, con un final largo y concentrado que equilibra frescura y riqueza.



EN EL VIÑEDO	<i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>
DENOMINACIÓN	<i>La Vasée, en Longchamps, Sauvagny, la Bouthière(Montigny), la Teppes aux loups (Arbois)</i>
VARIEDAD	<i>Savagnin 100%</i>
EDAD DEL VIÑEDO	<i>49 Años</i>
TERROIR	<i>Suelo Magrosos y arcilloso</i>
EN LA BODEGA	<i>El Vin Jaune se añeja durante 6 años en barricas de roble viejo bajo un velo de levadura. Las barricas se llenan con la cantidad justa de vino para permitir una bolsa de aire en la superficie. Una capa de levadura forma una película protectora sobre el vino, protegiéndolo del oxígeno en un proceso llamado crianza biológica. Este proceso lento y meticuloso permite que el vino desarrolle sus características únicas, especialmente las derivadas de la propia levadura.</i>
PRENSADO	<i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>
CRIANZA	<i>6 años en barricas de Roble Viejo Bajo Velo.</i>
PRODUCCIÓN	<i>4200 Botellas</i>