

## DRAINE

DOMAINE	Le Clos des Grives	
VIGNERON	Benoît Mulin	
VILLE	Chille	
REGION	Jura	
Appellation	Côtes du Jura	
Cépages	100% Savagnin (35 ans)	
Rendements moyens	22 hl/ha	
Viticulture	Biologique certifiée depuis 1986	
Vendanges	Manuelles	
Vinification	<p>Vendange manuelle. Pressurage pneumatique en raisins entiers. Après être débourbés, les moûts fermentent, avec les levures indigènes, à basse température pour protéger les caractères du cépage et développer les arômes du terroir. Une grande partie du jus (80%) est entonnée en fûts de chêne (2% de fûts neuf). Après la fermentation, les tonneaux sont ouillés toutes les trois semaines afin de garder du fruit. Les 20% restants sont élevés en cuve inox.</p>	
Élevage	11 mois en fûts usagés avec ouillage	
Alcool	13 %	
SO <sup>2</sup> total	40 mg/l	
Terroir	Argilo-calcaire. Altitude : 300m. Orientation : Sud-Est	
Climat	Semi-continental	
Conseil de service	<p>Robe : Belle robe soutenue aux reflets jaune doré          Nez : Vin complexe aux arômes de fruits et d'épices          Bouche : Fruité avec un bel équilibre alcool-acidité.</p>	