

À GORGE ROUSSE

		
DOMAINE	Le Clos des Grives	
VIGNERON	Benoît Mulin	
VILLE	Chille	
REGION	Jura	
Appellation	Côtes du Jura	
Cépages	48% Pinot Noir 48% Trousseau 4% Poulsard (36 ans)	
Rendements moyens	22 hl/ha	
Viticulture	Biologique certifiée depuis 1968	
Vendanges	Manuelles	
Vinification	<p>Vendange manuelle. Après avoir été égrappé, les raisins sont cuvés pendant un mois avec pigeage (durant les quinze premiers jours pour extraire de la couleur). Fermentation avec les peaux avec contrôle des densités et des températures. Levures indigènes.</p> <p>Assemblage des trois cépages. Légère filtration. Vin non collé. Très peu de soufre lors de la mise en bouteille.</p>	
Élevage	11 mois en inox	
Alcool	12 %	
SO ² total	38 mg/l	
Terroir	Argilo-calcaire. Altitude : 300m. Orientation : Sud-Est	
Climat	Semi-continental	
Conseil de service	<p>Robe : Rouge vif Nez : Notes de fruits rouges Bouche : Fruité avec un bel équilibre alcool-acidité, tanins fins</p>	