

FRANCIA - JURA

DOMAINE PIERRE OVERNOY

PIERRE OVERNOY E EMMANUEL HOUILLOIN

PUPILLIN

● ARBOIS PUPILLIN "VIN JAUNE"

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: marne blu e grigie

Vitigno: Savagnin

Estensione del vigneto: 4.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità media ceppi per ha: 6500

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ettaro: 22.0

Vendemmia: raccolta manuale 100%, il più tardi possibile.

IN CANTINA

Vinificazione: inizio fermentazione alcolica in vasche inox con lieviti naturali e termine della stessa e della malolattica in pièces usate di rovere. Affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini per 8 anni (di cui 1 anno in botti colme e 7 in botti scolme "sous voile"). Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1375

CARATTERISTICHE

La "Quintessenza" del vino bianco secco, di grande originalità, elegante, complesso ed estremamente lungo in bocca nelle sensazioni speziate, sapide, nervose e di frutta secca. Straordinario!

ABBINAMENTI

Anatra all'arancio, da meditazione, formaggi a pasta dura (tipo Comté). Torchon di fegato grasso con pane alle noci.