

# MACVIN DU JURA



**CEPAGE** : savagnin.

**SOL** : marnes rouges du Trias.

**RECOLTE** : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

**RENDEMENT** : 20 HL/HA

**VINIFICATION** :

Le moût est obtenu après pressurage pneumatique et légèrement débourbé. Un début de fermentation alcoolique commence, mais elle est rapidement stoppée par l'addition d'un vieux Marc du Jura de notre production ( minimum 6 ans d'âge)

**ELEVAGE** : 18 mois à 2 ans en demi muids (fûts de 600 l) et pièces de 228 litres.

**MISE EN BOUTEILLE** : 17% vol à 17.5 % vol. Légère filtration sur terre de silice.

P  
L  
A  
N  
T  
E  
  
B  
E  
A  
U



**ROBE** : jaune paille.



**NEZ** : très complexe, avec des arômes de fruits confits, de fruits secs (noix, noisettes, amandes), de vanille, de confiture de coing, de pomme, de caramel.



**BOUCHE** : une légère acidité apporte une certaine fraîcheur à la saveur sucrée, le Marc se fond bien avec toutes les autres saveurs.



**ACCORDS METS ET VINS** : En apéritif, avec du melon, ou même avec du foie gras. Sur des desserts aux fruits, comme une tarte aux poires ou une tarte tatin bien caramélisée, des desserts à base de chocolat. Il entre quelquefois dans l'élaboration de certaines recettes, donnant des plats « sucrés-salés » originaux et savoureux.



**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT** :  
La durée de garde est de 8 ans.



**TEMPERATURE DE SERVICE** :

Pour l'apéritif ou sur le melon : 8 à 10° C  
Sur les desserts et sur le foie gras : 14 à 16° C  
En digestif, il se sert à température ambiante.

C  
U  
E  
I  
L  
L  
E  
  
B  
O  
N