



Caveau des Jacobins Blanc Tradition

Volym: 750 ml

Faktaruta

Region

Jura

Årgång

NV

Producent

Château Béthanie – Fruitière
Vinicole D'Arbois

Druvor

80% Chardonnay, 20%
Savagnin

Alkohol

13,5 %

Beskrivning

Caveau des Jacobins Blanc Tradition är en vacker symfoni av smaker och intryck. Kryddor, fräschör, syra, nöthet och en krämig antydning. Druvorna som har används är Chardonnay och Savagnin, två typiska druvor i Jura. Caveau des Jacobins Blanc Tradition är gjort på en metodsom kallas "sous voile". Namnet syftar på det täcke av jäst som bildas ovanpå vinet, när det jäses på fat som fyllts till drygt hälften. Det är en historisk och komplex metod som är möjlig tack vare det microklimat som finns i området. Resultatet blir viner med nötig och smörig karaktär, med toner av mogna äpplen och en gyllene färg.

Region

Den lilla vinregionen Jura sägs producera Frankrikes mest säregna, traditionella och spännande viner, exempelvis Vin Jaune. Upptäck de spännande och annorlunda vinerna...

[Läs mer](#)

Producent

Château Béthanie - Fruitière vinicole d'arbois är en vingård belägen i Jura, Frankrike, som är känd för sina naturliga och ekologiska viner...

[Läs mer](#)

