



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Cuvée de Saint-Martin blanche Winery: Vin-du-Jura



DETAILS

Type of wine:	white wine
Vintage:	2008
Country - region:	Schweiz - Jura
Variety of vine:	Sauvignon Blanc / PIWIs
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	AOC AOC Baselland
Quality (EU):	geschützte Ursprungsbezeichnung
Alcohol in vol. %:	12,50 vol. %
Residual sugar:	0,50 g/l
Acid:	5,20 g/l
Aged in:	Stainless tank
Allergenes:	enthält ohne
Drink at:	15 - 18 °C
Lagerfähig bis:	de maintenant à 15 ans ou plus

Awards

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - autumn

Weinbeschreibung

Ce vin a une belle couleur jaune, a une densité aromatique très importante, a conservé la typicité du cépage, avait besoin de plus d'une décennie pour réduire et intégrer l'acidité, très large et long en bouche bien plus longuement que les 12 caudalies, un vin avec une belle structure et bien rond !

Food recommendation

Ce vin accompagne bien de fromages, particulièrement les poissons de mer, les fruits de mer, des terrines de chasse, de la viande des Grisons ou autres viandes séchées, de la chasse ou tout simplement pour un apéro riche ou des crudités...

Vinification

Cette cuvée de Sauvignons PIWI VB est un vin de longue garde et après la pressée de 24 heures elle a murie en Inox durant des années, puis en bouteilles pour arriver à une onctuosité maximale après ces longues années de garde...

Winery description

Our production standard for absolutely "Natural" organic wines: We make no chemical treatment during all year in our vineyards, no weed-killers, no fungicides, no insecticides, no acaricides, no pheromones to attract insects, no growth hormones, no copper, no sulfates etc. Treatments are made with the infusions of plants manually. We enter with no tractor our vineyards, so we do not compress soils, all works are made by hand, of the size in the grape harvests, everything hand-made, the epamprage, the breeding, the thinning-out of leaves etc! Our musts a ...