Florent Rouve Côtes du Jura Vin Jaune 62cl

Jura - Frankrijk

Vin Jaune kan niet ontbreken in het portfolio van een Jura-wijnmaker. Deze bijzondere lokale specialiteit van de savagnindruif wordt op vergelijkbare wijze met sherry gemaakt, alleen wordt Vin Jaune niet versterkt. De druiven vergisten in roestvrijstalen cuves en houten foeders, vervolgens wordt de wijn overgeheveld naar tonneaux van 228 liter. Hierin rijpt de wijn gedurende 6 jaar en 3 maanden. In deze tijd verdampt een deel van de wijn, waardoor zich op de resterende wijn in reactie met zuurstof een gistdeken vormt, die 'm z'n karakteristieke geur en smaak geeft. De wijn wordt gebotteld in de klassieke clavelin, een fles met een inhoud van 62 centiliter. Voor een optimale beleving adviseren we u de Vin Jaune van tevoren goed te beluchten in een karaf, zodat de wijn zich kan openen.



Proefnotitie

Goudgeel gekleurde wijn met een gerijpte geur van gedroogde abrikoos, perzikschil, kamille, brioche en gebrande noten. De smaak is krachtig en complex met Turks fruit, boenwas en een opwekkende frisheid. Lange afdronk met citroenrasp, amandel en ziltige nuances.

Drinken bij

Bijzondere, gerijpte witte wijn die perfect past bij comté en kruidige schotels, zoals stoofgerechten met specerijen en gedroogd fruit, curries of coq au vin jaune.

Houdbaarheid

Nu mooi om te drinken; houdbaar tot ten minste 25 jaar na de oogst.

Druivenrassen

Savagnin

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl