



GROUPE
PERRET
DEPUIS 1927

JONGIEUX "FOSSILE" - AOP

Domaine Saint-Romain
Jacquère



Etiquette :

- Aérien
- Vif

Caractéristiques :

- Floral

Dégustation :

Oeil : Jaune pâle à reflets verts, cristallin

Nez : Floral et agrumes (citron)

Bouche : Particularité du Jongieux blanc, les notes d'agrumes sont particulièrement marquées. L'aspect minéral du cépage est moins prononcé. Ce « vin de soif » est frais et désaltérant.

Accords :

poissons de lac, fruits de mer (huitres, crevettes, crabe) et les spécialités savoyardes (fondue, tartiflette, raclette).

Élevage: Cuve inox et fibre de verre

Vinification: Vendange éraflée, fermentation à basse température, batonnage

Sulfite: Sans sulfites ajoutés

Taux alcool: 11,5 %

Contenance: 75 cl

Prix unitaire: 12.3 €