

# JONGIEUX BLANC FOSSILE



BLANC

DECOUVERTE

100% JACQUERE



Sa robe jaune aux reflets verts est cristalline. Le nez mêle fleurs et agrumes, tandis que la bouche fraîche et désaltérante révèle des notes d'agrumes et une minéralité subtile.

## VINIFICATION

Vendange éraflée, fermentation à basse température, bâtonnage.

## CÉPAGE

Jacquère

## SERVICE

6 °C

## GARDE

Bon à boire maintenant

## ACCORDS

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

## 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.