

## **FRANCIA**

### **Jura**

**Domaine de La Renardiere**

**AOC Arbois-Pupillin**

**Jura, Pupillin**

**Vini: Cremant du Jura pas dosè, Jurassique, Ploussard**



“Make music from the mosaic of soils below our feet”.

Questo è quello che significa per Jean Michel Petit produrre vino.

Personaggio fuori dal comune, pieno di energia ed al disopra degli schemi negli anni è diventato un punto di riferimento per la viticoltura sostenibile in Jura.

Dopo aver lavorato girovagando il mondo del vino in lungo e in largo, è nel 1990 insieme a sua moglie Laurence che Jean Michel decide di ritornare alla terra di origine, convertendo in maniera radicale il lavoro svolto dalla sua famiglia fino a quel momento.

Jean-Michel è prima di tutto un conoscitore attento dei suoli e della storia del suo territorio, potrebbe stare ore a raccontare della formazione delle colline jurassiane, ovviamente di fronte ad un'ottima fondue comtoise, puro stile conviviale.

I vini di Jean-Michel sono autentici, freschi, minerali e soprattutto di grande bevibilità.

Al loro interno si esprime tutto il territorio dello Jura e la magnifica personalità di questo produttore, amante della natura tout-court.

# Vite

*imponiamo scoprendo terruini*



**Vino:** Cremant du Jura pas dosè

**Tipologia:** Metodo Champenoise

**Vitigni:** Chardonnay 100%

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione dei mosti in acciaio e barrique con conseguente affinamento di 12 mesi. Presa di spuma e affinamento sui lieviti per minimo 16 mesi. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino.

**Suoli:** Marne jurassiche.



**Vino:** Jurassique 2016

**Tipologia:** Vino Bianco

**Vitigni:** Chardonnay 100%

**Vinificazione:** Fermentazione e affinamento in barrique per 12 mesi.

**Suoli:** Marne jurassiche.

# Vite

*imponiamo scoprendo terruini*



**Vino:** Ploussard 2015

**Tipologia:** Vino Rosso

**Vitigni:** Ploussard 100%

**Vinificazione:** Pigiatura parziale delle uve. Semi-carbonica con macerazione di 5 giorni in atmosfera satura di Co2. Successivamente macerazione per altri 5 giorni a vasca aperta. Affinamento in acciaio e botte grande da 20hl.

**Suoli:** Marne jurassiche.