



CHATEAU D'ARLAY - VIN DE PAILLE

PRODUIT

Vin moelleux et rare, ce Vin de Paille s'obtient par séchage sur claies (3 à 4 mois) de raisins de Poulsard, Trousseau, Chardonnay et Savagnin. Ces raisins ont été récoltés à parfaite maturité, triés à la main grappes après grappes. L'élevage se fait ensuite pendant 4 ans en fûts de chêne. Plus de 3 kg de raisins séchés sont nécessaires pour obtenir une demi-bouteille de Vin de Paille.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jura / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,375L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Poulsard, Savagnin, Trousseau