

## FICHE TECHNIQUE

### MACVIN DU JURA



#### CARACTERISTIQUES DU VIN:

DENOMINATION: MACVIN

CEPAGES : Chardonnay, Savagnin

VINIFICATION : Le Macvin est le seul vin de liqueur à être issu d'une eau de vie de marc de raisin et non de vin. Le moût de raisin ( jus fraîchement sorti du pressoir) est muté à l'eau de vie de marc préalablement vieillie 2 ans en fûts de chêne. ( proportion 2/3 de moût , 1/3 tiers de Marc).

ELEVAGE : 1 à 2 ans en fûts de chêne après assemblage du marc et du moût de raisin.

COMMENTAIRES: Il développe des arômes de raisins secs, de pruneau cuit , fruits confits et de miel. Le macvin du jura se sert principalement à l'apéritif, mais accompagne aussi à merveille le melon et les desserts chocolatés et glacés.

TEMPS DE GARDE : 10 à 20ans

TEMPERATURE DE SERVICE: 6° à 8°C.,.

Taux alcoométrique volumique: 17% vol

SO2 Total : 0 mg/L