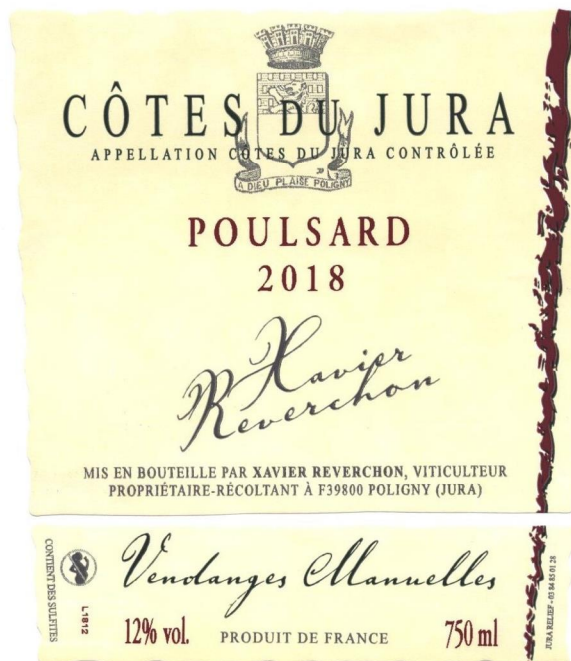




*Xavier  
Reverchon*

## Poulsard 2018



Appellation :  
Côtes du Jura

Millésime :  
2018

Cépage :  
100% Poulsard

Âge des vignes :  
Plus de 40 ans

Terroir :  
Marnes du lias (sol très argileux), exposition sud.

Mode de culture :  
Travail du sol en totalité avec couvert végétal hivernal.  
Pas d'utilisation d'engrais ni de dés herbant chimiques.

Vinification et élevage :  
Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.  
Eraflage. Macération et fermentation alcoolique en cuve.  
Sélection du vin d'égouttage suivi d'une fermentation malolactique et élevage en cuve inox durant 10 mois.  
Vin non filtré.

Dégustation.  
Belle couleur soutenue, vin riche et équilibré car issu d'un millésime précoce et généreux.  
A consommer avec des charcuteries (saucisse de Morteau), viandes grillées ou salades composées.  
Servir entre 10° et 12° C.  
Temps de garde 5 ans.

Titre alcoométrique 12 % vol. Contient des sulfites

---

Domaine EARL de CHANTEMERLE - Xavier REVERCHON  
2 rue du Clos  
39800 POLIGNY  
Tél : 0384370258  
[www.domainereverchonvinjura.com](http://www.domainereverchonvinjura.com)