



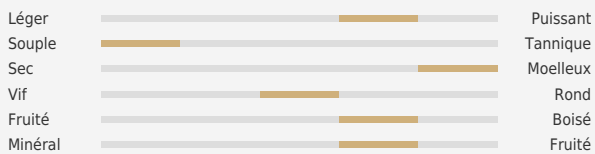
CHATEAU D'ARLAY - VIN DE PAILLE

PRODUIT

Deze Vin de Paille, een zoete en zeldzame wijn, wordt geproduceerd door Poulsard-, Trousseau-, Chardonnay- en Savagnin-druiven te drogen op rekken (3 tot 4 maanden). Deze druiven worden geoogst wanneer ze perfect rijp zijn en met de hand per tros gesorteerd. Vervolgens rijpen ze 4 jaar op eikenhouten vaten.

Voor een halve fles Vin de Paille zijn meer dan 3 kg gedroogde druiven nodig.

PROFIL GUSTATIF



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