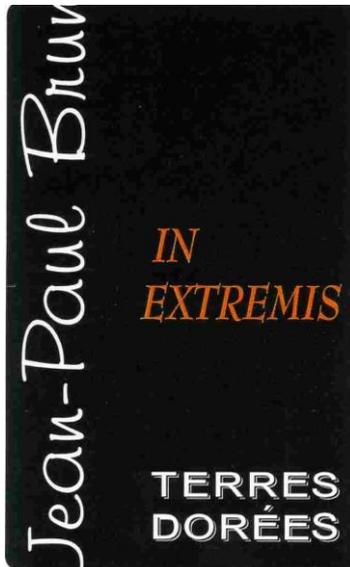


TERRES DOREES**JEAN-PAUL BRUN**

Le pressurage des vendanges tardives ne peut extraire tout le sucre contenu dans le raisin. Tradition d'origine Autrichienne, le marc est alors baigné dans un vin nouveau de l'année. Celui-ci dissout les sucres restants. Le marc est à nouveau pressuré. Ce vin liquoreux, avec des notes de fruits secs, est d'une complexité toute nouvelle quant à l'expression du Chardonnay botrytisé.

VIN DE FRANCE - WHITE TABLE WINE

Récolté, vinifié et embouteillé par Jean-Paul BRUN - Eurl JPB "Crière" - F69380 Charnay-en-Beaujolais
 ALC. 13% BY VOL.  PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES L.0001 500 ML

Région	Beaujolais Pays des Pierres Dorées
Altitude	300 \ 350 m
Exposition	Sud, Ouest
Sol	Argilo calcaire
Cépage	Chardonnay
Densité	8 000 pieds\ ha
Age moyen	30 ans
Viticulture	Travail du sol, Culture raisonnée Protection du végétal avec cuivre et soufre
Vendange	Manuelle en octobre par deux tris
Vinification	Vendange tardive botrytisée, 14 D° + 50 gr de sucres résiduels Le marc de "Labeur d'Octobre" est macéré dans un vin nouveau de l'année puis pressuré et fermenté
Elevage	Fûts
Mise en bouteille	à 24 mois environ
Accord	Apéritif, Foie gras, Fromages persillés
Service	10°
Prix TTC	29.00 €