

PUR JUS DE RAISIN

Dégustation : Secouer la bouteille avant de servir. Après ouverture, conserver au frais et boire sous 1 semaine.

Nature du sol : Argilo-calcaire

Cépages : Ugni blanc choisit suivant leur maturité, ni trop sucré, ni trop acide, volontairement pulpeux.

Production : Vendanges manuelles, gage de qualité des raisins rentrés au chai.



Vinification traditionnelle : Vendanges manuelles. Les grappes bien mûres sont légèrement pressées pour obtenir le bon « jus de goutte ». Le jus de raisin est pasteurisé aussitôt après la pesée, sans aucune adjonction ; il a donc l'appellation « Pur Jus ».

Ce jus est mis en bouteille le lendemain de la récolte après décantage par simple pasteurisation ; et il s'éclaircit par simple décantation naturelle.

Note : Des cristaux peuvent se former l'hiver par le froid : c'est du tartre à l'état naturel dans le raisin.

Le jus de raisin est l'un des jus les plus riches en vitamines et oligo-éléments. On le compare parfois au lait maternel.