



227 - La Couperie
 49270 St-Christophe-la-Couperie
 Tél. 02 40 83 73 16
 www.vignoblecogne.fr

Jus de raisin pétillant Julola



Dénomination	100 % jus de raisin sans alcool
Cépage	Chardonnay 100 %
Age des vignes	17 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	80 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep/ha Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique
Technique d'élaboration	Dès la récolte, le raisin est pressé et le moût obtenu est refroidi immédiatement à 0°C pour bloquer la fermentation alcoolique Après 10 jours à 0°C, le jus de raisin est filtré, gazéifié, mis en bouteille et pasteurisé. Il n'y a donc aucune présence d'alcool (0 % vol.)
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 2 ans Servir bien frais Idéal pour les grands comme les petits Pour un apéritif alcoolisé, peut s'accompagner d'une petite dose de cognac