

Domaine de la Renardière

Vin Jaune



Le Vin Jaune est élaboré selon une méthode similaire au Savagnin Sous-Voile mais il passe plus longtemps sous le voile de la levure. Les lois AOC stipulent qu'aucun soutirage ou manutention ne peut avoir lieu et que le vin doit passer un minimum de 6 ans en barrique. La sortie la plus précoce est autorisée 7 ans après la récolte et doit être mise en bouteille dans une bouteille clavelin classique de 62 cl. Jean Michel dit qu'une fois ouvert, le Vin Jaune peut se conserver au moins 6 mois, les saveurs distinctives de noisette seraient parfaites pour accompagner une autre spécialité de la région: le Comté et le Coq au Vin Jaune!

The Vin Jaune is made in a similar method to the Savagnin Sous-Voile however it spends longer under the veil of yeast. The AOC laws state that no racking or handling can take place and the wine must spend a minimum of 6 years in barrel. The earliest release is allowed 7 years after the harvest and must be bottled in a classic 62cl clavelin bottle. Jean Michel says once opened Vin Jaune can be kept for at least 6 months, the distinctive nutty flavours would be perfect to pair with another speciality of the region: Comté and Coq au Vin Jaune!