

VUE D'ENSEMBLE



La pyramide se lit de **bas en haut** : de l'appellation la plus large (régionale) à la plus précise. Chaque nom porte les **couleurs de vin** autorisées.

🍷 Rouge 🍷 Blanc 🍷 Rosé 🍷 Effervescent
🍷 Doux

Communes 3

- Arbois 🍷 🍷 🍷 🍷
- L'Étoile 🍷 🍷
- Château-Chalon 🍷

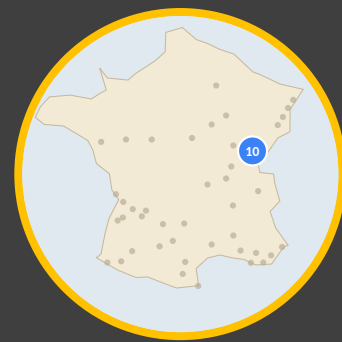
Régionales 3

- Côtes du Jura 🍷 🍷 🍷 🍷
- Crémant du Jura 🍷
- Macvin du Jura 🍷

LES FICHES

JURA

- **Côtes du Jura**
Régionale
🍷 🍷 🍷 🍷
 - 🍷 Chardonnay, Savagnin, Pinot noir, Trousseau, Poulsard
Produit vin jaune et vin de paille.
cours : « Côté du Jura »
- **Crémant du Jura**
Régionale
🍷
 - 🍷 Chardonnay, Pinot noir
Méthode traditionnelle.
- **Macvin du Jura**
Régionale
🍷
 - 🍷 Moût + marc du Jura
Vin de liqueur, comme le pineau des Charentes.
- **Arbois**
Commune
🍷 🍷 🍷 🍷
 - 🍷 Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau, Pinot noir
Vin jaune et vin de paille.
Pupillin
- **L'Étoile**
Commune
🍷 🍷
 - 🍷 Chardonnay, Savagnin
Coquillages fossiles en forme d'étoile dans le sol. Vin jaune et vin de paille.
cours : « Etoile »
- **Château-Chalon**
Commune
🍷
 - 🍷 Savagnin
Vin jaune uniquement : 6 ans et 3 mois sans ouillage sous voile (Mycoderma vini), clavelin de 62 cl.



Jura

Les appellations du cours

EN BREF

- 🍷 6 appellations
- 📍 1 dénominations
- 📍 1 zone sur la carte des sols

NIVEAUX

- Communales 3
- Régionales 3

COULEURS

- 🍷 Rouge ● ● ● ● ●
- 🍷 Blanc ● ● ● ● ●
- 🍷 Rosé ● ● ● ● ●
- 🍷 Effervescent ● ● ● ● ●
- 🍷 Doux ● ● ● ● ●

part des appellations qui produisent cette couleur

CÉPAGES DOMINANTS

- Chardonnay ● ● ● ● ●
- Savagnin ● ● ● ● ●
- Pinot noir ● ● ● ● ●
- Trousseau ● ● ● ● ●
- Poulsard ● ● ● ● ●
- Moût + marc du Jura ● ● ● ● ●

selon le nombre d'appellations qui les citent

SOLS

- 10 Jura calcaire