



**Appellation** Crémant du Jura  
**Climat, Cuvée** /  
**Domaine, Maison** Tissot Jean-Louis

**Région** Jura  
**Sous-Région** /

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Traditionnelle

**Cépage(s)** 100% Chardonnay  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Cuve inox  
**Elevage** 12 mois minimum

**Degré d'alcool** 12 %  
**Temps de garde** 1 à 5 ans  
**Température de service** 8°C

**Robe** Or pâle  
**Nez, Bouche** Agrumes, Fleurs blanches, Fruits blancs  
**Caractère du vin** Souple  
**Longueur en bouche** Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif** Canapés, Légumes croquants  
**Entrée chaude ou froide** /  
**Poisson, Fruits de mer** Sushi, Sashimi  
**Viande blanche, Volaille** /  
**Viande rouge, Gibier** /  
**Plat principal** /  
**Fromage** /  
**Dessert** Charlotte aux fraises, Bûche de Noël, Tarte Tatin aux pommes