

Sarfati

vini naturali

Vitalità, varietà, terroir:

Julien Labet interpreta i grandi bianchi dello Jura

Comunicato ufficiale | Milano, 15 dicembre 2014

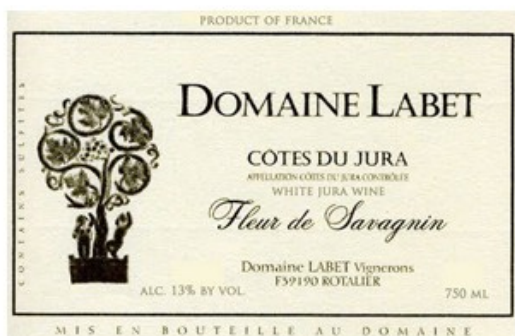
Nuovo slancio e gamma rinnovata. Con il consueto rigore e l'adesione di sempre al terroir. È, in sintesi, ciò che caratterizza i nuovi arrivi – diversificati ma in tiratura limitata! – del **Domaine Labet**, uno dei punti di riferimento qualitativo dello **Jura** di stampo **naturale**.

Savagnin e Chardonnay a fare la parte del leone, tra le nuove cuvée di Julien Labet. I due vitigni nobili dei vini bianchi giurassiani sono declinati in varie modalità, ma accomunati da una precisa espressione del loro terroir, da una viticoltura pulita senza sostanze di sintesi, e da una vinificazione **ouillé**, ovvero non ossidativa, di crescente precisione. E sempre in chiave “naturale”, ovvero senza additivi enologici aggiunti, ad eccezione talora di piccole dosi di solfiti.

Questi i nuovi arrivi della gamma Labet:

- **Crémant du Jura brut 2012**: la versione pimpante e gustosa delle bollicine elaborate secondo le regole del metodo classico a base di Chardonnay: ricchezza e bevibilità, per una spumeggiante versione dello Jura (a un prezzo interessantissimo!)
- **Côtes du Jura “Fleurs de Marne” 2012**: lo Chardonnay “alla borgognona” nella sua declinazione di più immediato accesso e con una profondità gustativa già invidiabile
- **Côtes du Jura “Les Varrons” 2012**: il gradino superiore della medesima tipologia, da singolo cru (Les Varrons, appunto) di Rotalier, per un bianco di grande carattere e mineralità
- **Côtes du Jura “Fleur de Savagnin” 2012 e 2013**: l’etichetta “base” per avvicinarsi allo straordinario e inimitabile talento del Savagnin, il vitigno bianco per eccellenza dello Jura, e scoprire la sua forza espressiva, la sua tenacia e la sua potenza

- **Côtes du Jura “Fleur de Savagnin Nature” 2012**: la versione dedicata agli appassionati della vinificazione senza solfiti aggiunti, per una degustazione in piena libertà espressiva...



Per informazioni e [ordini: 339.42.99.099 – info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it)

...e sul territorio:

Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224

Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69

Puglia: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345

Pescara: Wine & Wine Pescara – Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415

Umbria: Jonatan Nocera: 329.48.59.625

Parma e Modena: Stefania Poletti: 338.42.44.035

L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902

Riviera Ligure di Levante: Paolo Cogorno: 331.88.55.577 – email: cogorno.paolo@gmail.com

www.sarfati.it

* La dicitura “vino naturale” non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.