

AOC DU JURA - CONDITIONS DE PRODUCTION 2019

Avis favorable du comité national de l'INAO du 05 septembre 2019

AOC	Richesse naturelle minimale en sucres de tout lot de vendange en g/l	Degré minimum naturel avant enrichissement (%)	Degré maximum du vin après enrichissement	Rendement (hl/ha)	Enrichissement Maximum
ARBOIS Blanc	161	10,50	14	60	1,5 %vol
COTES du JURA Blanc	161	10,50	14	60	1,5 %vol
L'ETOILE	161	10,50	14	60	1,5 %vol
Moût pour MACVIN du JURA (Blanc)	170	10 (1)		60	–
ARBOIS Rouge ou Rosé	153	10	13,5	55	1,5 %vol
COTES du JURA Rouge ou Rosé	153	10	13,5	55	1,5 %vol
Moût pour MACVIN du JURA (Rouge ou Rosé)	170	10 (1)		55	–
Vin de base CHATEAU-CHALON	204	12	14	50	1,5 %vol
ARBOIS Vin de Paille (2)	320	(2)		20	
COTES du JURA Vin de Paille (2)	320	(2)		20	
L'ETOILE Vin de Paille (2)	320	(2)		20	
Vin de Base CREMANT du JURA (écartement moyen entre rgs inférieur ou égal à 1,6 m) (3) Rosé	144	9	13	78	1,5 %vol
Vin de Base CREMANT du JURA (écartement moyen entre rgs inférieur ou égal à 1,6 m) (3) Blanc	144	9	13	78	1,5 %vol
Vin de Base CREMANT du JURA (écartement moyen entre rgs supérieur à 1.6m et inférieur à 2m) (3) Rosé	144	9	13	74	1,5 %vol
Vin de Base CREMANT du JURA (écartement moyen entre rgs supérieur à 1.6m et inférieur à 2m) (3) Blanc	144	9	13	74	1,5 %vol

(1) Enrichissement interdit

(2) Vins de paille avec coefficient K= 3 pour les AOC Arbois, Côtes du Jura et L'étoile

(3) Crémant du Jura taux de rebêches = 0 %