

AOC DU JURA - CONDITIONS DE PRODUCTION 2018

Avis favorable du Comité régional de l'INAO du 28 août 2018

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 (demande)
ARBOIS Blanc	161	10,50	14	72	1,5 %vol
COTES du JURA Blanc	161	10,50	14	72	1,5 %vol
L'ETOILE	161	10,50	14	72	1,5 %vol
Moût pour MACVIN du JURA (Blanc)	170	10 (1)		72	–
ARBOIS Rouge ou Rosé	153	10	13,5	66	1,5 %vol
COTES du JURA Rouge ou Rosé	153	10	13,5	66	1,5 %vol
Moût pour MACVIN du JURA (Rouge ou Rosé)	170	10 (1)		66	–
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 (3) Rosé	144	9	13	80 soit 12 000 kg/ha	1,5 %vol
Vin de Base CREMANT du JURA (3) Blanc	144	9	13	80 soit 12 000 kg/ha	1,5 %vol

(1) enrichissement interdit

(2) Vins de paille avec coefficient K= 3,6 pour l'AOC L'étoile,
K= 3,6 pour l'AOC Arbois
K= 3,6 pour l'AOC Côtes du Jura

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