

COTES DU JURA 2016

« Cuvée Florine »

Domaine Jean-François Ganevat



Situation : Jean-François Ganevat est revenu en 1998 dans le Jura, dans la combe de Rotalier, après de longues années à Chassagne-Montrachet. Proche de la philosophie des vins naturels sans pourtant s'en revendiquer, le vigneron maîtrise parfaitement la biodynamie. Il s'est

forgé une image très personnelle de ce que doit être un grand vin : chaque sélection parcellaire possède une personnalité bien singulière, avec une variation des harmonies et des tensions que reflète chaque terroir. Grâce à des rendements faibles et un travail considérable à la vigne, les cuvées du domaine Ganevat sont aujourd'hui au sommet des vins Jurassiens.

Encépagement : 100% Chardonnay, vignes de 28 ans.

Terroir : Graviers et Marnes grises.

Température de Service : 10-11° C.

Potentiel de Garde : 2021-2023.

Observations : Vin présentant un bouquet extrêmement agréable sur les agrumes, les fruits blancs et des notes florales et miellées. La bouche est droite et pure, vive avec une finale délicatement iodée.

Encore une fois, Jean François Ganevat donne toute la mesure de son talent dans l'élaboration de grands vins du Jura : richesse, ampleur, complexité et tension riment avec plaisir et découverte...

Accord Met/Vin : Truite à la nage, Filet de Saint-Pierre sauce hollandaise, Volaille de Bresse sauce à la crème, un Comté de 36 mois d'affinage...

