

COTES DU JURA 2018

« Savagnin »

Domaine Berthet-Bondet



Situation : Chantal et Jean Berthet-Bondet, tous deux ingénieurs agronomes, s'installent à Château-Chalon en 1984 et les premières vendanges ont lieu en 1985. N'étant issu ni l'un ni l'autre de famille vigneronne, l'acquisition des parcelles et du savoir-faire se fait progressivement. L'exploitation compte aujourd'hui 11 hectares de vignes et s'est converti à l'agriculture biologique en 2010.

Encépagement : Savagnin.

Elevage de 36 mois en barrique sous voile (oxydatif)

Terroir : Marnes. Age moyen des vignes de 30 ans.

Température de Service : 10-11° C.

Potentiel de Garde : 30 ans.

Observations : La robe de ce Savagnin est brillante et cristalline, à la tonalité jaune doré. Le nez est bien marqué par les tonalités typiques d'amande, et de noix. A l'évolution, les touches de fruits blancs se font remarquer. La bouche est bien droite, surmontée d'un beau gras et d'une acidité intégrée. Les arômes reviennent sur le fruit blanc à noyau et la noix, avec une touche d'épice douce. Grande longueur en fin de bouche.

Accord Met/Vin : Ris de veau aux chanterelles, Sandre au coulis de potimarron, Pot au feu de canard ou de pigeon, un Morbier, un Comté 12 mois...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com