

VIN DE FRANCE

« JUSTICE » 2023

Domaine de Belle Vue



Situation : Installé sur la commune de Gétigné après des stages chez des vignerons phares tel que Jo Landron, Jérôme Bretaudeau compte maintenant 13 Hectares de vignes principalement plantés autour de la ville de Clisson.

Vigneron curieux faisant partie des têtes chercheuses du Muscadet, il a converti son domaine en agriculture biologique. A force de curiosité, d'ingéniosité, de partage et de

beaucoup de travail, il a su trouver sa propre voie et créer un style incontournable. Aujourd'hui présent sur les plus belles tables du monde entier, Jérôme est au sommet de son art !

Encépagement : 70% Chardonnay et 30% savagnin

Terroir : Formations argileuses et granit.

Température de Service : 10 à 11°C. Carafage 30 min recommandé.

Potentiel de Garde : 2026 à 2029.

Observations : La cuvée "Justice" a l'honneur de connaître l'élevage en amphore italienne. Un assemblage Chardonnay-Savagnin issu des terroirs frais de la Vallée de la Moine. Le nez est fin, frais, jouant sur des notes de fruits blancs, florales et de fines touches d'aneth ; une approche dynamique et océanique est sa trame. La bouche révèle un vin riche (fruits blancs juteux), enveloppant sur un tactile délicat, doté d'un bel équilibre sur la fraîcheur. Une finale franche et complexe !



Quelques accords gourmands : Dos de Saint-Pierre rôti à l'aneth, Bar de ligne à l'unilatérale et Bonnottes à la vapeur, Poulet fermier et girolles en cocotte...

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