

Château-Chalon

Domaine Berthet-Bondet



CARACTERISTIQUES :

Terroir : marnes du Lias

Âge moyen des vignes : 30 ans

Mode de culture :

Agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox puis élevage de 6 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Conseils de dégustation :

Servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épicés (curry), plats au fromage (Comté).

Garde : 50 ans

Apogée : 10 ans

62 cl | alcool 14 % vol.

Côte du Jura « Vin de Paille »

Domaine BERTHET BONDET



Terroir : marnes

Âge moyen des vignes : 15 ans

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage : vendanges manuelles et tri, séchage des raisins sur claies en sapin 3 à 4 mois, élevage en fûts de chêne 18 mois puis en cuve inox 18 mois.

Conseils de dégustation : servir à 10° sur un foie gras, en apéritif, en dessert (fruits cuits, chocolat noir amer) ou sur un fromage à pâte persillée.

Garde : 20 ans

Apogée : 4 ans

37,50 cl | alcool 15 % vol.

MACVIN DU JURA

DOMAINE PLANTIN



Appellation : Macvin du Jura

Cépage(s) : Chardonnay (100 %)

CARACTERISTIQUES :

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage : assemblage de moût de raisin (2/3) et d'eau de vie de marc (1/3).

Conseils de dégustation : servir à 10° en apéritif ou sur un dessert. Peut aussi être utilisé dans la confection de certains desserts : poires ou melons au Macvin, tiramisu, crème brûlée, tarte tatin, sorbet.

Garde : 20 ans

Apogée : 4 ans