

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.