

Antoine Jobard - AOC Meursault



LA SITUATION : BOURGOGNE

CEPAGES : 100% Chardonnay

ALCOOL : 13.80%

DESCRIPTION :

Vin blanc crémeux aux arômes d'écorce d'orange, aux notes de fruits à noyau mûrs et aux notes d'agrumes. En bouche, il est concentré, frais et soyeux. Un vin bien équilibré avec une grande tension et un merveilleux piquant en finale.

ACCORDS METS & VINS :

Chair blanche, Poisson blanc au four, Fromage de vache

SERVICE : 12° C

CARACTERISTIQUES DE ANTOINE JOBARD MEURSAULT :

Antoine Jobard Meursault est un grand vin blanc fruit de la qualité du vignoble et du savoir-faire de ses dirigeants **François et Antoine Jobard**. Élaboré à partir du cépage **chardonnay** dans l'**AOC Meursault/Côte-d'Or**, c'est un Bourgogne dans le style le plus traditionnel.

François Jobard, célèbre œnologue et l'un des responsables de l'appellation Meursault, travaille avec son fils François dans son petit domaine familial en Côte d'Or. Propriétaires de certains des meilleurs terroirs de la région (Charmes, Genevrières, Poruzots), leurs vins sont 100 % puristes et plairont aux amateurs de bourgognes classiques. C'est-à-dire un long vieillissement avec du bois pas très neuf.

Antoine Jobard Meursault est issu de terroirs exclusifs composés principalement de sols argilo-calcaires. L'agriculture traditionnelle est pratiquée en essayant de préserver l'équilibre naturel du terroir et la récolte est réalisée manuellement au moment optimal de la maturation à l'aide de petites caisses.

Dans la cave, une fois les raisins méticuleusement sélectionnés, ils sont vinifiés par **Antoine Jobard Meursault**. Pour ce faire, un pressage automatique est effectué et le moût fermente en fûts de chêne français avec des levures autochtones. Il y reste pendant 12 mois, sans bâtonnage.

Bien que le **Antoine Jobard Meursault** soit le vin de base de ce domaine illustre, il brille autant que le reste de ses vins. Un **chardonnay** idéal pour le vieillissement qui a besoin de temps pour montrer tout son potentiel.