

AOC COTES DU JURA – DOMAINE BERTHET BONDET



Appellation : Côtes du Jura

Cépage(s) : Chardonnay (80 %) Savagnin (20 %)

CARACTERISTIQUES :

Terroir : graviers marnes

Âge moyen des vignes : 20 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 2 ans 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 : 30 ans

Apogée : 4 ans

75 cl : alcool 13 % vol.

CHIGNIN BERGERON – DOMAINE PLANTIN



Cépage : Roussanne

Terroir : Sol argilo-calcaire.

Exposition sud, sud-est, dans les éboulis de “La Savoyarde”, sur le coteau de Tormery.

Culture : Afin d’augmenter les qualités du vin, nous effectuons un effeuillage et des vendanges en vert manuelles 3 semaines avant la récolte.

Pour optimiser davantage la maturité du raisin, nous éclaircissons les vignes au printemps, nous effectuons un ébourgeonnage, procédé qui consiste à enlever manuellement les bourgeons excessifs.

Les vendanges se font exclusivement de façon manuelle afin de trier les grappes les plus mûres, voir sur mûres (pourriture noble).

Vinification : Une fois pressé, le jus est stocké en cuve de débourage (décantation), puis soutiré en cuve de fermentation, où celui-ci sera régulé par circuit d’eau froide pour optimiser au mieux les arômes et le fruit du vin.

Les vins, ainsi fermentés, sont ensuite élevés sur fine lies pendant 6 à 12 mois. La mise en bouteille est réalisée par nos soins au domaine.

Dégustation : De couleur doré, au nez fruit mûr et confit aux arômes d’abricot, figue, miel, mangue. Bouche ample et chaleureuse, riche et puissante.

Accompagnement : Il est à servir à 12 °C, avec une légère aération. Il est très apprécié avec des poissons en sauce, les viandes blanches à la crème, ainsi qu’avec le foie gras.

Garde : 2 à 6 ans.

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

