



CÔTES DU JURA BLANC " SAVAGNIER " 2019 D. BERTHET BONDET

Pays : France
Région : Jura
Sous région :
Cépage(s) : 100% Savagnin (élevé en cuve et ouillé)

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune citron, brillante et cristalline. Superbe nez de fruits frais et exotiques tels l'ananas, le fruit de la passion et la pêche. En bouche, vin blanc sec, riche, intense avec une finale vive qui lui confère un équilibre magistral ! Un style fruité, inattendu lorsqu'on connaît la tradition jurassienne du vin Jaune, mais en tous points réussit. Bonne découverte !



Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, ceviche, wok de scampis thaï, lotte au curry

Commentaires du sommelier :

Chantal et Jean Berthet-Bondet s'installent à Château-Chalon en 1984 et les premières vendanges ont lieu en 1985. Depuis quelques années, la transmission du domaine à leur fillé Hélène s'organise en douceur. L'exploitation compte aujourd'hui 11 hectares de vignes et s'est converti à l'agriculture biologique en 2010. "Savagnier" est le nom d'une parcelle plantée uniquement de cépage Savagnin. Ce vin est vinifié en cuve, sans oxydation, à l'opposé donc du style traditionnel de la région. Il en résulte un vin échantant de fruits frais, de fraîcheur et de gourmandise.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

