



## CÔTES DU JURA BLANC " TRADITION " 2018 D. BERTHET BONDET

Pays : France  
Région : Jura  
Sous région :  
Cépage(s) : 80% Chardonnay, 20% Savagnin (élevés 2 ans sous voile séparément puis assemblés)

### Note de dégustation :

Vin qui présente une couleur soutenue aux reflets jaune citron. Le nez expressif et complexe évoque des arômes finement boisés, fruités (arômes de fruits à chair jaune (pommes, poires) et fruits secs (noix, amandes,...)). La bouche, charnue et riche est parfaitement équilibrée, l'expression aromatique est intense et persiste longtemps en fin de bouche.



Température de service : 10 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave.  
Suggestion(s) gastronomique :



Volaille à la crème, fromage Comté

Commentaires du sommelier :



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

