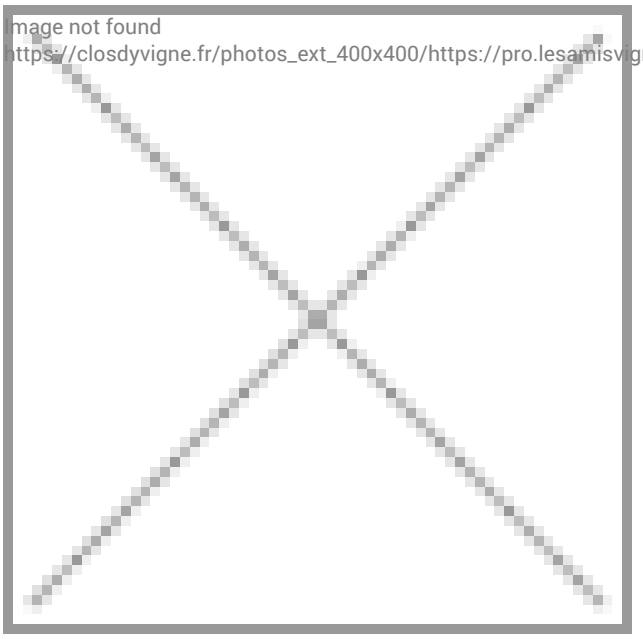
EN BEAUMONT 2022 BLANC

DOMAINE DES CARLINES



Vignobles de France Régions viticoles Jura

Cuvée parcellaire-savagnin.

- 100% Savagnin

Accords mets et vins

Cuisine en sauce crémée et/ou épicée. Viandes blanches (veau, Volailles et porc épicé) Fromage pâte dure type comté, Parmesan.

Détails

Domaine : Domaine des Carlines
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Savagnin
Région : Jura
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes du Jura
Theme : Vindemontagnes

Caractéristiques

Terroir : Parcelle exposée sud-sud est, sur marne grise du lya sous sédimentation argileuse.
Cépage : 100% Savagnin - Vignes agées de 40 ans
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Levures naturelles - Fermentation fûts de chêne âgés de 3 ans minimum.
Elevage : 100% fûts de chêne de 3 ans minimum pendant 12 mois minimum avec ouillage mais sans batonnage. Non filtré et non collé.

Dégustation

Robe : Or/paille
Nez : Nez complexe de fruits type abricot et ananas suivis de notes épicées.
Bouche : Bouche riche et puissante finissant sur une vivacité saline.
Garde : 5 à 10 ans.
Température de service : 10-13°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine des Carlines est situé dans le petit village de Menétru-le-Vignoble, qui fait partie de l'appellation "Château-Chalon", Grand Cru des vins jaunes. Le domaine a été créé par Patrick et Sophie Ligeron fin 2015, lorsqu'une opportunité de reprendre la location de 5 ha de vignes a vu le jour. Patrick Ligeron est né dans le Jura et, avec son épouse Sophie, ils dirigent une entreprise spécialisée dans l'exportation de petits domaines familiaux de différentes régions française, dont le Jura. Ils ont tous deux étés à la recherche d'une occasion de créer leur propre domaine dans le Jura depuis des années et cela a finalement payé.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png