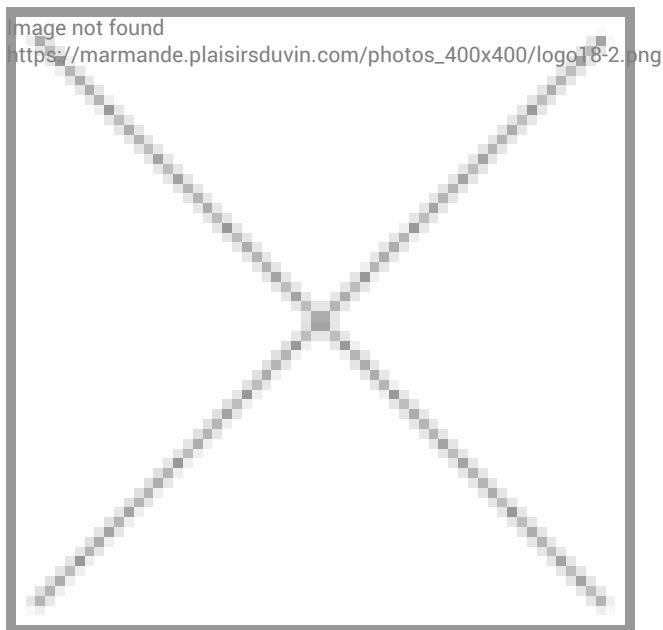


DOMAINE DES CARLINES



Accords mets et vins

Poissons et viandes blanches type veau ou porc cuisiné en épices.

Détails

Millesime : 2016
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Jura
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Patrick Ligeron
Domaine : Domaine des Carlines
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Côtes du Jura

Caractéristiques

Terroir : Parcelle exposée ouest sur marne grise du lya sous sédimentation argilo-calcaire.
Cépage : 100% Chardonnay - vignes âgées de 45 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 : Robe or profonde.
Nez : Nez complexe de fruits mûrs avec des notes fumées et minérales.
Bouche : Bouche ample et riche sur des notes fruitées et salines. Belle longueur.
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 été à la recherche d'une occasion de créer leur propre domaine dans le Jura depuis des années et cela a finalement payé.

