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

Dégustation

Robe: Or/paille

Nez : Nez complexe de fruits type abricot et ananas suivis de notes

epicees.

Bouche : Bouche riche et puissante finissant sur une vivacité saline.

Garde: 5 à 10 ans.

Température de service : 10-13°

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.

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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg