

ETOILE BLANC CHARDONNAY

ETOILE

INFORMATION

Appellation : ETOILE AOP

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 13.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges et tri manuels.

Pressurage en grappes entières.

Fermentations et élevage sur lies fines pendant 17 mois en fûts de chêne.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol :

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune.

Nez : Le nez révèle des arômes de fruits secs comme l'amande, et des notes de fleurs blanches telles que l'acacia.

Bouche : La bouche est gourmande, briochée. On retrouve le sureau et la camomille pour le côté floral, ainsi que la craie, la pierre à fusil caractérisant la minéralité de ce vin.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10 à 12°C

Accords mets et vins : Frais en apéritif, avec des fruits de mer, des poissons, des escargots et grenouilles persillées, un risotto ou encore des entrées froides.

Garde : A boire de suite pour profiter de sa fraîcheur et de son côté ciselé ou à garder pendant 8 à 10 ans pour apprécier sa souplesse et sa rondeur.