

PASSERILLÉ 2018 BLANC DOUX

DOMAINE DES CARLINES



Vignobles de France Régions viticoles Jura

Vin issu de raisins Passerillés

Accords mets et vins

Dessert à base de fruits et fromage à pâte bleue

Détails

Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,375 L
Cépages : Poulsard, Savagnin
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Patrick Ligeron
Couleur : Blanc
Millesime : 2018
Domaine : Domaine des Carlines

Caractéristiques

Terroir : Marnes Grise du Lyas
Cépage : 33% Chardonnay - 33% Savagnin- 33% Poulsard
Vendange : Manuelle
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation en cuve inox
Elevage : 3 ans en cuve inox

Dégustation

Robe : Ambrée
Nez : Gelée de coin, confiture d'abricot et de Prune
Bouche : fraîche et ample avec une belle acidité
Finale : Belle longueur sur une finale fraîche grâce à une belle acidité
Garde : 5 ans
Température de service : 10 à 12°

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 françaises, 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.

