VIN JAUNE 2016

CEPAGE : savagnin

SOL : marnes bleues du lias.

RECOLTE : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 10 HL/HA

VINIFICATION : traditionnelle en blanc. Fermentation alcoolique en cuve avec une maîtrise de la température, jusqu'à épuisement des sucres. Levures indigènes. Malo terminée.

ELEVAGE : 7 ans sous voile de levures, en fûts de 228 l laissé en vidange, sans remplissage. Ces levures transforment l'alcool (l'éthanol) en un aldéhyde (éthanal) et produisent des molécules aromatiques responsables du goût de noix, particulier au vin jaune.

MISE EN BOUTEILLE : 11 avril 2023. 14% vol . Légère filtration sur terre de silice.

CUEILLE BON

PINTE BIEN

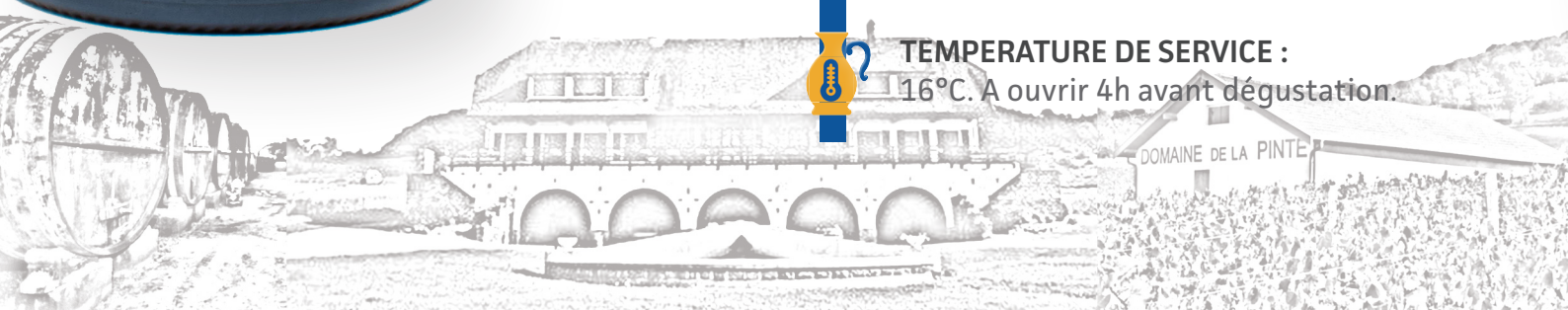
PLANTE BEAU

ROBE : jaune dorée.

NEZ : très complexe de fruits secs (noix) et confits, rehaussé par une note de « marc ».

BOUCHE : surprenante par la puissance et la persistance aromatique des fruits secs.

ACCORDS METS ET VINS :
Comté, Morbier, Mont d'or…Coq au Vin Jaune, fromages, plats cuisinés à la crème, champignons ; viandes blanches ; cuisine exotique ou épicée (curry, …)

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
100 ans dit-on. Aujourd'hui il exprime jeunesse et exubérance. Attendre au moins 15 ans pour son épanouissement.

TEMPERATURE DE SERVICE :
16°C. A ouvrir 4h avant dégustation.