

COTES DU JURA 2022

« Savagnier »

Domaine Berthet-Bondet



Situation : Chantal et Jean Berthet-Bondet, tous deux ingénieurs agronomes, ont délaissé la ville en 1985 pour créer ce domaine de 11 hectares, situés à parité en appellation Château-Chalon et en Côtes du Jura, et certifiés en agriculture biologique depuis 2011. Hélène, la fille de Jean, est désormais aux commandes. La qualité progresse dans le sens de l'expression et de la pureté du fruit. De

nouvelles cuvées et étiquettes de vins ouillés ont été intelligemment redéfinies, même si les cuvées élevées sous voile demeurent les vedettes incontestées du domaine, avec un château-chalon pouvant servir de modèle à la prestigieuse appellation.

Encépagement : Savagnin 100%

Terroir : marnes du Trias. Vignes de 20 ans, au lieu-dit « Savagnier »

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030.

Observations : La robe de ce Savagnin est brillante et cristalline, à la tonalité jaune doré. Le nez est bien marqué par les tonalités typiques d'amande, et de noix. A l'évolution, les touches de fruits blancs se font remarquer. La bouche est bien droite, surmontée d'un beau gras et d'une acidité intégrée. Les arômes reviennent sur le fruit blanc à noyau et la noix, avec une touche d'épice douce. Grande longueur en fin de bouche.

Accord Met/Vin : Ris de veau aux chanterelles, Sandre au coulis de potimarron, un Morbier, un Comté 12 mois...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com