

MJR

MAISON JOBLOT REVENU

VDF-CHARDONNAY BIO 2023

LE JARDIN DU RENARDEAU

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Taux d'alcool : 12,5 % Vol

Certification : Biologique

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

Méthode de vinification :

Pressurage direct pour préserver les arômes. Vinification et élevage en cuve inox pour maintenir la fraîcheur et la pureté du fruit. Remise en suspension des lies fines pour structurer le vin. Mise en bouteille en avril 2024, selon les phases lunaires.

Accords mets et vins :

- Ceviche de dorade
- Tarte aux légumes de printemps
- Fromage à pâte dure
- Fromage de chèvre



Dégustation :

Arômes de fruits mûrs, citron confit et fleurs blanches. En bouche, une première impression généreuse, un corps plein, une amertume légère et bien équilibrée, avec une touche d'acidité en finale.

3 RUE DU MEIX PELLETIER
21190 PULIGNY-MONTRACHET
CONTACT@JOBLOT-REVENU.COM

