

MJR

MAISON JOBLOT REVENU

SAINT-VERAN VIEILLES VIGNES BIO 2023

LE JARDIN DU RENARDEAU

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Taux d'alcool : 13,5 % Vol

Certification : Biologique

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Méthode de vinification :

Pressurage direct, vinification en cuve inox et pièces bourguignonnes de minimum 3 ans. Élevage dans les mêmes contenants. Mise en bouteille en avril 2024, selon les phases lunaires.



Dégustation :

Au nez : Fruits à noyaux, citron yuzu, fleurs blanches.
En bouche : Attaque franche, belle ampleur, finale droite et longue.

Accords mets et vins :

- Crustacés
- Homard
- Fromage de chèvre

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

