

# 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

