

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2011 (75 cl)



Prix du produit :

**75,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table. Préférer le 2009 pour une dégustation en 2015

## Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE JEAN MACLE

### Sur ce vin en Particulier:

Ce **Côtes du Jura** 2011 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est élaboré à partir de 85% de **chardonnay** et seulement 15% de **savagnin**, mais chez Macle, le premier cépage est lui aussi (et ce n'est pas le cas partout) **élevé sous voile** et en fûts, comme son aîné jaune. Il n'y passe "que" 3 ans au lieu des 6 ans et 3 mois imposés au vin-jaune, mais la texture et les arômes se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de légèreté.

---

Dégustez-le entre **12 et 16°C**, après l'avoir ouvert quelques heures auparavant. Il s'adapte à tous les **plats à base de fromage** (fondue, raclette, tartiflette, etc.) ou accompagne tout simplement le **comté** et tous les **poissons en sauce**.

Le 2011 commence à s'ouvrir en 2015, et s'appréciera pendant une dizaine d'années.