

Domaine du Pélican Arbois "chardonnay" blanc sec 2015



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2015

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Chardonnay

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU PELICAN

Nouveauté : Le millésime 2015 intègre les fameuses vieilles vignes de **Jacques Puffeney**, qui a pris sa retraite et cédé l'honneur de s'en occuper à Guillaume d'Angerville. Un saut qualitatif certain, accentué par la qualité intrinsèque de ce grand millésime.

Commentaires sur ce

Domaine du Pélican "chardonnay" 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2017-2025. *Dense, avec des notes grillées et de noisette dues à un bel élevage, ce blanc évoque la Bourgogne proche avec réussite. Très élégant.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le vin : un vin très classique et minéral rendu original par un terroir bien différent de ceux des grands blancs de Bourgogne, notamment du fait de la présence importante de marnes.

La vinification : l'élevage dure 10 mois en fûts de 350L, dont 10% de fûts neufs, puis la cuvée est assemblée en cuve inox avant mise en bouteille.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

Nouveau domaine d'Arbois, minutieusement bâti par Guillaume d'Angerville, avec la même rigueur que dans son illustre domaine bourguignon "**Marquis d'Angerville**" situé à Volnay. 100% chardonnay, mais 100% Arbois, avec le savoir-faire de François Duvivier pour une trame d'une tension unique et une finale exceptionnelle aux agrumes doux.