

Domaine du Pélican Arbois "savagnin ouillé" 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: Savagnin ouillé

Bettane + Desseauve: 16.5/20

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.

100% savagnin, cépage qui caractérise le plus souvent les grand vins jaunes de la région, mais aucune trace de "jaune" dans ce vin, car il n'est pas élevé "sous voile", mais bien ouillé comme tout blanc sec "normal".

Commentaires sur ce

Domaine du Pélican "savagnin ouillé" 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2025.
Classé dans ce guide parmi "**les vins du Jura de l'année**". *Profond et racé, ce blanc d'éclat*

profile un jus droit, tendu, lumineux. Grande rigueur cistercienne, scintillance et pureté, tout y est.

Notre commentaire : Quoi de plus commun que le savagnin en Arbois ? Eh bien il va falloir revoir ses classiques, car au domaine du Pélican, le savagnin - cépage très tardif - est ouillé, et le résultat nous enthousiasme en 2015.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le cépage : le savagnin, c'est le cépage emblématique du Jura, très droit, vif, puissant et aromatique (citron, fruits exotiques).

La vinification : Afin de garder le caractère aromatique du Savagnin, il est élevé en foudre et dans des fûts de 500L , sans fûts neufs. C'est aussi un élevage de 10 mois en fûts puis le vin est assemblé en cuve inox avant mise.

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% savagnin, mais aucune trace de "jaune" dans ce vin, extrêmement impressionnant de pureté et de minéralité.