

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2012



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2012

Appellation: Côtes du Jura

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

RVF: 17/20

**Description brève du produit :**

**17/20 RVF.** Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table.

**Description du produit :**

Présentation du **Domaine Macle**

Commentaires sur ce

**Domaine Jean Macle Côtes du Jura "Chardonnay Savagnin" 2012 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 17/20. *Vigoureux et intense, il va chercher dans les amers racinaires des saveurs d'agrumes et de safran d'une absolue fraîcheur. Assez ferme, il associe acidité saline et volume de chair en un ensemble harmonieux et très persistant.*

---

ATTENTION :

Ce **Côtes du Jura** 2012 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**, sans oublier la fameuse **volaille de Bresse au vin jaune** !

Le 2012 commence à s'ouvrir en 2017, et s'appréciera pendant une dizaine d'années.