

Domaine Tissot Château-Chalon 2013 (62 cl)



Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Stéphane TISSOT

Millésime: 2013

Appellation: Château-Chalon

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: savagnin

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TISSOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tissot Château-Chalon 2013

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutiérrez, avril 2021) : 97/100. *There is exceptional finesse and elegance in the 2013 Château Chalon, a wine from exceptional Triassic clay soils in the best-known terroir for Savagnin to be aged under a veil of yeasts. The wine matured in barrels that were untouched and never topped up, and the barrels were kept in two different types of cellar: 60% in a dry and warm cellar and 40% in a cold and wet cellar, to achieve a mix of styles that combines the more oxidative aromas with the more biological ones. It has all the classical descriptors, iodine and kerosene, dry morels, curry and green walnuts, but all in a very subtle and elegant way. The palate is velvety and seamless, fresh and light yet with pungent and long-lasting flavors. It finishes with a very tasty and salty note. This is truly outstanding. It seems like the Château Chalon from Tissot is going from strength to strength.... **Drink date 2021-2035.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Terroir du Lias exposé Ouest.

Mode cultural : Vigne conduite en biodynamie, certification Ecocert et Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Nous utilisons pour traiter la vigne du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Fabrication et apport de notre compost. Ces vignes sont labourées en totalité.

Dégustation : Vin à la fois concentré, délicat et fin. Ce vin de grande garde est typique de son appellation par sa subtilité et son côté légèrement citronné.

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 :

Peut-être ce qui se fait de mieux en vin jaune d'appellation Château-Chalon... avec le domaine Macle bien sûr.