

Domaine du Pélican Arbois "3 cépages" rouge 2019

Prix du produit :

192,00 €



caractéristiques du produit :

Région: JURA

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

Millésime: 2019

Appellation: Arbois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 3 cépages

RVF: 91/100

Cépage dominant: pinot noir



Description brève du produit :

91/100 RVF. Un véritable Arbois, à la finesse exceptionnelle, à découvrir impérativement. La finesse du pinot noir prédomine, avec ce "petit plus" apporté par les deux autres cépages typiquement locaux : un assemblage de finesse et complexité prêt à affronter les années, mais déjà très bon à l'heure de sa sortie des caves du domaine en 2022 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU PELICAN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Depuis le millésime 2015, le domaine 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.

Commentaires sur ce

Domaine du Pélican "3 cépages" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 91/100. Expressif, ouvert, fin, esprit bourguignon.

Le commentaire de Guillaume d'Angerville : Il qualifie ce vin de "funky" ! Très moderne, on est loin des Arbois souvent rustiques, sans grande distinction. Ici on a affaire à un beau vin de soif, extrêmement charmeur et pourtant bien dans son terroir et dans ses cépages, avec un pinot quand même assez dominant... on ne se refait pas quand on vient de Volnay !

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'assemblage : cette cuvée rouge est un vin d'assemblage (Pinot noir pour environ 60%, Trousseau pour environ 35%, Poulsard pour le solde), gourmand et tout en délicatesse.

La vinification : L'élevage pendant 10 mois sous bois se répartit entre des fûts de 228L (entre un et six ans) et une partie en foudre. Le tout est assemblé en cuve inox avant mise.