

Domaine du Pélican Arbois "savagnin ouillé" blanc sec 2019



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

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

Millésime: 2019

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Savagnin ouillé

RVF: 92/100

Cépage dominant: savagnin

Description brève du produit :

92/100 RVF. 100% savagnin, mais aucune trace de "jaune" dans ce vin, impressionnant de pureté et de minéralité. Une expression extrêmement délicate du savagnin, qu'on aurait pu confondre à l'aveugle avec un grand chardonnay de Bourgogne...

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 ! Il y a désormais l'avant et l'après 2015.

100% savagnin, cépage qui caractérise le plus souvent les grands 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 Arbois "savagnin ouillé" 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 92/100. *Exression nette, vive, pointe musquée, forme aimable.*

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.