

Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2016



Prix du produit :

100,50 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chardonnay sous voile

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Cette cuvée, 100% chardonnay élevé sous voile, produite à seulement 3000 exemplaires, est à considérer comme un "petit vin jaune".

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Macle Côtes-du-Jura "Chardonnay sous voile" blanc sec 2016

ATTENTION :

Ce Côtes du Jura 2016 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, chez Macle, le chardonnay est (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 (noix, etc.), avec peut-être un peu plus de légèreté et bien sûr moins de concentration.

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 !

Fiche technique

Cépage : Chardonnay

Elevage : Sous voile durant 3 mois

Création du voile grâce aux levures naturelles, pas de ouillage.

Conseils de Laurent Macle :

La **volaille au vin jaune** est certes la recette la plus répandue, mais ce grand vin accompagne aisément le **foie gras**, le **homard** à l'américaine, le **comté**... ou toute sortes de **poissons en sauce** !

Suggestion d'accord mets et vins : Les accords classiques avec un comté affiné ou ou une poularde de Bresse aux morilles à la crème et au vin jaune (ajouté à la dernière minute, une astuce de ma mère Eliane) demeurent des mariages très réussis. Mais osez la découverte ! Une soupe thaï au lait de coco et aux épices ou bien un kouloubiac de saumon mettent très bien en valeur un jeune château-chalon avec une bonne acidité. L'accord avec un foie gras offre une savoureuse persistance en bouche. Plus audacieux encore : des huîtres au goût de noisette lui répondent parfaitement. Des moments intenses.