

Domaine du Pélican Arbois "chardonnay" blanc sec 2020

Prix du produit :

216,00 €





caractéristiques du produit :

Région: JURA

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

Millésime: 2020

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 88/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Nouveau domaine d'Arbois, minutieusement bâti par Guillaume d'Angerville, avec la même rigueur que dans son illustre domaine bourguignon "**Marquis d'Angerville**" situé à Volnay. 100% chardonnay, mais 100% Arbois, avec le savoir-faire de François Duvivier pour une trame d'une tension unique et une jolie finale aux agrumes doux.

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 "chardonnay" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (nov.2022) : 88/100. *Un chardonnay au profil très soigneusement équilibré.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le vin : un vin très classique et minéral rendu original par un terroir bien différent de ceux des grands blancs de Bourgogne, notamment du fait de la présence importante de marnes.

La vinification : l'élevage dure 10 mois en fûts de 350L, dont 10% de fûts neufs, puis la cuvée est assemblée en cuve inox avant mise en bouteille.

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 !