Domaine Jacqueson Rully 1er Cru "Grésigny" Blanc sec 2022

Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON
Millésime: 2022
Appellation: Rully 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Grésigny
RVF: 93/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

La plus grande cuvée de Pierre et Marie Jacqueson, élevée plus longtemps que les autres, durant 18 mois en fûts dont 15% fûts neufs. Elle provient d'une vieille vigne plantée par leur grand-père en 1950. **93/100 RVF.**

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JACQUESON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jacqueson Rully 1er Cru "Grésigny" Blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (aout 2024). **93/100**. *Notes de fleurs blanches et d'agrumes dans Grésigny, idéalement mûr et finement épicé en finale, servi par un élevage très judicieux : peut-être le plus persistant des blancs.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Age de la vignes : Parcelle de 80 ares située au sud de l'appellation, sur le coteau des blancs. Plantée en 1950.

Cépage : chardonnay

Origine du nom : De Gracinius, premier propriétaire gallo-romain d'un domaine rural qui s'étendait sur ce climat.

Sol : Exposition est, sud est. Sols bruns calcaires très caillouteux.

Conduite de la vigne et vinification : Taille Guyot simple. Vendanges manuelles, tri, pressurage direct, débourbage par gravité et fermentation alcoolique en fûts.

Vinification et élaboration des vins blancs : Les vendanges se font exclusivement à la main. Les raisins sont triés dès la vigne. Puis ils sont amenés à la cuverie et pressés directement par un pressoir pneumatique. Le cycle de pressurage dépend des cuvées, de l'année et de l'état sanitaire. Les jus recueillis sont goutés et analysés.
Selon les millésimes, les premiers jus sont écartés. Les moûts sont ensuite encuvés et débourbés naturellement par décantation. Après 24 heures ou 36 heures, nous tirons les jus clairs et quelques bourbes « dorées », riches en nutriments, pour les entonner directement en fûts où se déroulera la fermentation alcoolique.
Le batonnage n'est pas systématique et dépend des cuvées et des millésimes.
La mise en bouteilles se fera 12 ou 18 mois plus tard, après une légère filtration.

Elevage et mise en bouteilles : 100% en fûts dont 15% de fûts neufs durant 18 mois. Mise en bouteille précédée d'une légère filtration.