Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2017



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2017

Appellation: Château-Chalon Couleur: vin jaune ou de voile Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 62cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: savagnin

Description brève du produit :

Rarissime vin jaune à déguster par précaution avant 2050, mais il ne sera certainement pas trop tard s'il est oublié quelques décennies supplémentaires! Production rare.

Description du produit:

PRÉSENTATION DU DOMAINE MACLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean Macle Château-Chalon vin jaune 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'appellation Château-Chalon, aux terroirs et climats si particuliers, ne compte que 50 hectares

www.vigneronsdexception.com

en tout, soit environ la moitié de la surface de Château d'Yquem ou de Château Margaux ! Quelques propriétaires privilégiés se partagent ce trésor planté intégralement en savagnin, vinifié exclusivement en "vin jaune": vieilli en fûts "sous voile" (non ouillé) pendant 6 ans minimum. Le **Domaine Macle** est l'incontournable ambassadeur de cette appellation dans le monde, avec une motivation inchangée à chaque génération. Le vin jaune, ici, est comme une religion!

Attention, ouvrir la bouteille **24h** à l'avance, et **ne pas mettre au frais**: servir autour de 16-18 degrés, comme un Châteauneuf-du-Pape rouge!

La volaille au vin jaune est 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 de Laurent Macle : 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 koulibiac 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.

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com