



## Macvin du Jura



### Kenmerken

Druif: 100% Chardonnay (soms afhankelijk van het jaar ook Savagnin) en 'eau de vie de marc' (=brandy) gemaakt van verschillende druivensoorten.

Alcohol: 18,0%

Suiker: 140 gram per liter

Appellation: Macvin du Jura

### Terroir

De bodem bevat veel grind en mergel rondom Château-Chalon.

### Wijnbouw

De leeftijd van de wijnstokken ligt rond de 20 jaar. Biologisch onderhoud van de wijngaarden gecertificeerd door Eco-Cert (en conversion).

### Vinificatie

Handmatige oogst. Sap van geperste, maar onvergiste druiven wordt aangevuld met 'eau de vie de marc' (=brandy) die 2 jaar op houten vaten heeft gerijpt. Dan nog 2 tot 4 jaar ontwikkeling op futs van eikenhout.

### Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 10°

Blijft goed tot wel 20 jaar

### Omschrijving

Zeer complex, rijk. Gekonfijte sinaasappel, caramel, zoete appel, en tonen van honing. Dik, zoet en ook fris fruit.

### Bijzonderheden

Jean en Chantal Berthet-Bondet hebben al in 1985 hun eerste wijnen gemaakt. Beide hebben een achtergrond als geoloog, en wellicht hebben ze daarom dit domaine met top terroir overgenomen. Als er ergens een enorme diversiteit in de bodem te vinden is, dan is het wel in de Jura. De Jura is een van de klassieke Franse wijngebieden met Château-Chalon is een van de oudste appellaties van Frankrijk. Lang is dit gebied min of meer vergeten, maar inmiddels weten de kenners dat hier prachtige wijnen met veel gastronomische mogelijkheden worden gemaakt. Vroeger werd voor de Macvin ook het overgiste sap ingekookt voor meer concentratie, maar eigenlijk is dat helemaal niet nodig, en bovendien niet meer toegestaan binnen de appellatie.