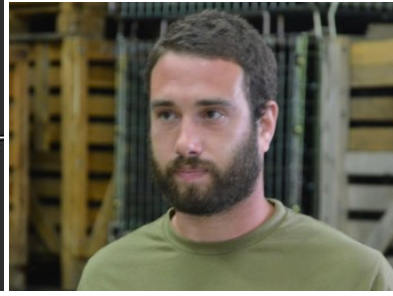




Chardonnay Vieilles Vignes 2012



Kenmerken

Druif: 100% Chardonnay
Alcohol: 13,0%
Appellation: Côtes du Jura

Terroir

De bodem bevat veel mergel, de hellingen liggen vooral op het zuiden en westen. Het perceel voor deze chardonnay ligt bij het dorp Cesancey.

Wijnbouw



Oude wijnstokken van 65 jaar! Biologisch onderhoud wijngaard, waarbij ze gras en kruiden tussen de rijen stokken laten groeien, waarmee de wortels van de stokken gedwongen worden diepte te zoeken, en waarmee ook de biodiversiteit in de wijngaarden bevorderd wordt.

Vinificatie

Handmatige oogst, gesorteerd, gekneusd en volledig ontsteeld. Uitgangspunt is om zo min mogelijk in te grijpen en de wijn zoveel mogelijk zelf te laten ontwikkelen. Er wordt daarom ook nauwelijks sulfiet toegevoegd. De vergisting gebeurt op basis van natuurlijke op de druiven en in de kelder aanwezige gisten, in geselecteerde en grotendeels gebruikte houten vaten. De wijn blijft 12 maanden in het vat, waarbij de vaten regelmatig worden bijgevuld (=ouillage). Daarna wordt de wijn gebotteld.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 10-12°
Blijft goed tot 5-7 jaar

Omschrijving

Lichtgeel van kleur. Aroma's van appel, exotische vruchten en vanille. De aanzet is levendig en krachtig, met strakke zuren. Het hout is mooi geïntegreerd. Duidelijke structuur en lange, iets drogende afdronk. Heel verkwikkend.

Bijzonderheden

Domaine des Marnes Blanches wordt gerund door een jong stel: Géraud en Pauline Fromont. Beide komen uit de streek, en samen zijn ze in 2006 Domaine des Marnes Blanches begonnen. Uitgangspunt is om in al hun wijnen zoveel mogelijk de druiven en het bijzondere terroir van de Jura te laten spreken.