

Château-Chalon

Domaine Berthet-Bondet



CARACTERISTIQUES :

Terroir : marnes du Lias

Âge moyen des vignes : 30 ans

Mode de culture :

Agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox puis élevage de 6 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Conseils de dégustation :

Servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épicés (curry), plats au fromage (Comté).

Garde : 50 ans

Apogée : 10 ans

62 cl | alcool 14 % vol.



Côtes du Jura

« Tradition »

Domaine Berthet Bondet

Terroir : graviers marnes

Âge moyen des vignes : 20 ans

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox puis élevage de 2 ans en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Conseils de dégustation : servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épicés (curry), plats au fromage (Comté).

Garde : 30 ans

Apogée : 4 ans

75 cl / alcool 13 % vol.



Crémant du Jura

Domaine Berthet Bondet

Extra Brut

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage : blanc de blanc extra brut. Vendanges manuelles, table de tri, pressurage direct de la vendange entière, méthode champenoise.

Conseils de dégustation : servir à 8° en apéritif ou dessert.

75 cl / alcool 12 % vol.

MACVIN DU JURA

DOMAINE PLANTIN



Appellation : Macvin du Jura

Cépage(s) : Chardonnay (100 %)

CARACTERISTIQUES :

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage : assemblage de moût de raisin (2/3) et d'eau de vie de marc (1/3).

Conseils de dégustation : servir à 10° en apéritif ou sur un dessert. Peut aussi être utilisé dans la confection de certains desserts : poires ou melons au Macvin, tiramisu, crème brûlée, tarte tatin, sorbet.

Garde : 20 ans

Apogée : 4 ans