Jeff Carrel
Pas Vu Pas Pris





Et voilà, vous avez bu le verre de trop... mais vous êtes sauvé : vinifié et élevé sans sulfite, personne ne vous a vu, la bouteille est vide… déjà...



Appellation : VDF
Millésime : 2025
Degré : 13%
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Vignes de +30 ans / 5,8ha de Chardonnay d'un seul tenant / Bas de coteaux argilo-siliceux / Haut de coteaux marne calcaire.

Conduite de la vigne : En moyenne 4400 pieds par hectare / Rendement 65 hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges mécaniques / Pressurage direct / Débourbage par flottation / Vinification sans sulfites / Fermentation Malolactique 100% / 15% vinifié en foudres de 28hl.

Elevage : En cuve inox sur lies fines.

Notes de dégustation
Robe or pâle et brillante.
Un nez expressif, sur la poire mûre, le melon et une légère touche de noisettes.
La bouche est une explosion de fraîcheur avec une matière ronde et craquante. La finale est tonique alliant une fine astringence crayeuse à de nobles amers (agrume, sauge et écorces de pomelo).

En accord
Sur une bonne viande, un bon poisson, un bon dessert, un bon apéritif, bref sur n'importe quoi de bon…

Conseil
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.