

# 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** : 2022

**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 manuelles et mécaniques (Vendanges du 16 août au 4 septembre) / Pressurage direct / Débourageage par flottation à l'azote sans sulfites et sans intrants / Levures indigènes / Fermentation Malolactique 100% / 15% vinifié en fût 300 et 500l de 3 à 4 vins.

**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 (agrumes, 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.