

## DOMAINE DES CARLINES



### Accords mets et vins

Cuisine en sauce crémée et/ou épicée. Viandes blanches (veau, Volailles et porc épicé) Fromage pâte dure type comté, Parmesan.

### Détails

**Couleur** : Blanc  
**Effervescent** : Non  
**Degrès** : 14,5 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Savagnin  
**Région** : Jura  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Côtes du Jura  
**Domaine** : Domaine des Carlins  
**Millesime** : 2017

### Dégustation

**Robe** : Or/paille  
**Nez** : Nez complexe de fruits type abricot et ananas suivis de notes épicées.  
**Bouche** : Bouche riche et puissante finissant sur une vivacité saline.  
**Garde** : 5 à 10 ans.  
**Température de service** : 10-13°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine des Carlins est situé dans le petit village de Menétru-le-Vignoble, qui fait partie de l'appellation "Château-Chalon", Grand Cru des vins jaunes. Le domaine a été créé par Patrick et Sophie Ligeron fin 2015, lorsqu'une opportunité de reprendre la location de 5 ha de vignes a vu le jour. Patrick Ligeron est né dans le Jura et, avec son épouse Sophie, ils dirigent une entreprise spécialisée dans l'exportation de petits domaines familiaux de différentes régions française, dont le Jura. Ils ont tous deux été à la recherche d'une occasion de créer leur propre domaine dans le Jura depuis des années et cela a finalement payé.

### Caractéristiques

**Terroir** : Parcelle exposée sud-sud est, sur marne grise du lya sous sédimentation argileuse.  
**Cépage** : 100% Savagnin - Vignes âgées de 40 ans  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Vinification** : Levures naturelles - Fermentation fûts de chêne âgés de 3 ans minimum.  
**Elevage** : 100% fûts de chêne de 3 ans minimum pendant 12 mois minimum avec ouillage mais sans batonnage. Non filtré et non collé.

