

DOMAINE DES CARLINES



Accords mets et vins

Charcuterie, viandes rouges et gibier à plume.

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 11 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Poulsard
Région : Jura
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes du Jura
Nom du Vigneron : Patrick Ligeron
Theme : Vindemontagnes
Domaine : Domaine des Carlines
Millesime : 2019

Caractéristiques

Terroir : Assemblage de deux parcelles. marne grise du lya sans sédimentation.
Cépage : 100% Poulsard
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Égrappage a 100% manuel - levures naturelles - fermentation en cuve inox avec cuvaison de 10 jours.
Elevage : 100% fûts de chêne de 500 l âgées 3 ans minimum pendant 7 mois minimum. Non filtré non collé.

Dégustation

Robe : Robe rubis clair.
Nez : Nez de coulis de framboise et fruits rouges.
Bouche : Bouche ample et souple avec des tanins soyeux. Structure tannique surprenante riche mais onctueux.
Garde : 5 à 10 ans.
Température de service : 10°-13°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine des Carlines 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.

