Millesime: 2018

# **PASSERILLÉ 2018 BLANC DOUX**

## DOMAINE DES CARLINES



Vignobles de France Régions viticoles Jura

Vin issu de raisins Passerillés

## Accords mets et vins

Dessert à base de fruits et fromage à pâte bleue

#### **Détails**

Domaine : Domaine des Carlines

Couleur : Blanc Millesime : 2018 Degrès : 14 %

Viticulture : Raisonnée Contenance : 0,375 L Cépages : Poulsard, Savagnin Région : Vin de France Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Patrick Ligeron

## Dégustation

Robe : Ambrée

**Nez :** Gelée de coin, confiture d'abricot et de Prune **Bouche :** fraîche et ample avec une belle acidité

Finale: Belle longueur sur une finale fraîche grâce à une belle acidité

Garde: 5 ans

Température de service : 10 à 12°

# Caractéristiques

Terroir: Marnes Grise du Lyas

Cépage: 33% Chardonnay - 33% Savagnin- 33% Poulsard

Vendange : Manuelle Viticulture : Raisonnée

Vinification: Fermentation en cuve inox

Elevage: 3 ans en cuve inox

## 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 étés à la recherche d'une occasion de créer leur propre domaine dans le Jura depuis des années et cela a finalement payé.

