



CÔTES DU JURA BLANC " LA POIRIÈRE " 2019 D. BERTHET BONDET

Pays : France
Région : Jura
Sous région :
Cépage(s) : 100% Chardonnay (élevé en fûts de chêne et ouillé)

Note de dégustation :

Belle couleur jaune citron brillante. Nez finement boisé et toasté. Il rappelle notamment les fruits secs tels que les amandes et les noisettes grillées. La bouche est ample et riche et conserve une belle tension jusqu'en finale. Grand vin complexe à l'équilibre judicieux, la réussite d'un talentueux duo père et fille, Hélène et Jean Berthet-Bondet.



Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Crustacés et poissons grillés. Viandes blanches (poularde crémée).
Fromages de chèvres ou brebis affinés et fromages à croûtes fleuries.

Commentaires du sommelier :

La poirière est une superbe cuvée parcellaire issue de vignes de Chardonnay cultivées en agriculture biologique et plantées sur un terroir marnes irisées. Après un élevage de 10 mois en fûts de chêne ouillés, ce grand vin blanc sec prend des aires de joli cru bourguignon avec son boisé fin et ses notes de noisettes et amandes grillées.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

