

Chinon Blanc Charles JOGUET 'Clos de la Plante Martin '2013

Ce vin est riche, complexe, belle nerveusité, équilibre des acidités et gras, et soutenu par des notes acidulées qui réveillent nos papilles, avant d



Référence :471204

Prix :22.10 €

Descriptif :

Chinon Blanc Charles JOGUET 'Clos de la Plante Martin '2013

Le domaine Charles JOGUET fait parti des plus anciens Domaines avec des premières traces de vignes plantées dans les années 1830. Ce Domaine possède des parcelles sur les plus prestigieuses situations géologiques tel que le clos de la Dioterie (vignes de + de 80 ans) qui était en vigne en 1830. Charles JOGUET prie l'exploitation en 1957 et n'a cessé d'être inovant tout en respectant la Nature. Il Commença dès 1975 a créer des cuves inox avec la méthode du pigeage. les raisins sont ramassés en caissette de 20 kg, et a été un des premiers a faire du parcellaire sur ses cuvées comme pour les crus de Bourgogne. En 1982, Charles Joguet plante un hectare de

Varenes du Grand Clos en cabernet Franc de Pied – c'est-à-dire sans porte-greffes – pour tenter de retrouver les caractéristiques des vins d'avant le phylloxéra. En 1985, Mr JOGUET transmet domaine à Jacques Genet et sa famille comme partenaires afin de continuer cette même envie. Mr GENET fit planter par la suite sur ses terres du plateau de Beaumont en Véron dix hectares de cabernet franc dans les années qui suivront.

notes de dégustation :

Ce vin est riche, complexe, belle nervosité, équilibre des acidités et gras, et soutenu par des notes acidulées qui réveillent nos papilles, avant de s'ouvrir sur des arômes de pamplemousse rose, de poire et de fruits exotiques... Splendide.

cépage : chenin, terroir argilo-calcaire vraiment exceptionnel, sur trois hectares (plantés entre 1994 et 1999), Rendement moyen : 20 à 30 hl/ha, parfois moins. Les jus obtenus par pressurage pneumatique sont ensuite vinifiés sous bois en barriques de 225 litres. Utilisation pour ce faire 1/3 de barriques neuves et 2/3 de barriques d'un vin et plus. Fermentation à basse T°S entre 5 et 13°C maxi, bâtonnage réguliers sur lies fines. Après 3 mois de fermentation environ et 4 à 6 mois supplémentaires d'élevage, le vin est assemblé en cuve inox, pour que le tout se marie intimement durant quelque temps en attendant la mise en bouteilles.

accords: fondant de magret de canard et foie gras à la pomme confite, soufflé au chèvre asperges et saumon fumé, terrine de poissons, brochette de crevettes grillées, filet d'espadon mariné au citron vert, poularde au riesling, tartiflette comtoise, fromage de chèvre

T°S: 10- 12°C

G: 2020

[Lien vers la fiche du produit](#)