

POULSARD 2023 ROUGE

DOMAINE DES CARLINES



Vignobles de France Régions viticoles Jura

100% Poulard

Accords mets et vins

Charcuterie, viandes rouges et gibier à plume.

Détails

Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Patrick Ligeron
Theme : Vindemontagnes
Domaine : Domaine des Carlines
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 11 %
Viticulture : Raisonnée
Cépages : Poulard
Contenance : 0,75 L
Région : Jura
Appellation : AOP Côtes du Jura

Caractéristiques

Terroir : Assemblage de deux parcelles. marne grise du lya sans sédimentation.
Cépage : 100% Poulard
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.

