

CHÂTEAU-CHALON

AOC

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont.

En 1936, les vins du Jura obtenaient la première Appellation d'Origine Contrôlée historique française à Arbois.

Jura

AOC : Appellations d'Origine Contrôlée



Aujourd'hui, on dénombre quatre AOC géographiques : AOC Arbois, AOC Côtes du Jura, AOC l'Etoile, AOC Château-Chalon et trois AOC 'produits' : Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura.

Les vins du Jura, d'une extraordinaire diversité aromatique et gustative, sont élaborés à partir de cinq cépages : Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau et Pinot Noir.

CHÂTEAU-CHALON AOC



Cépage

100% Savagnin, seul cépage autorisé pour ce vin.



Elaboration - Vinification

Depuis un temps immémorial, la vigne couvre la majeure partie des coteaux de Château-Chalon. Vin des rois et empereurs Henri IV, le Tsar Nicolas II..., ce vin d'exception est vieilli pendant au minimum 6 ans et 3 mois en pièces de 225 L, sans ouillage. A la fin de son vieillissement, le nectar obtenu est mis dans une bouteille appelée «Clavelin» de 62cl, volume restant d'un litre de Savagnin après élevage.



Dégustation

Un vin marqué par la finesse avec un nez bien évolué, envoûtant. En bouche, la structure complexe et élégante est bien présente. Les arômes de noix et les notes grillées sont bien développées. La fin de bouche est longue et très persistante.



Accords mets et vins

Excellent avec les plus grands mets fins de France: le foie gras, les gros crustacés, le Comté, les noix ou le curry d'agneau. Superbe pour la réalisation de sauces à la crème. De 14 à 16°. Ouvrir la bouteille une heure avant la dégustation.



Garde

Prêt à boire dès la mise en bouteille, ce vin d'exception peut se garder plusieurs générations. Se conserve très bien une fois la bouteille entamée.

