

L'ÉTOILE

AOC L'étoile blanc

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 : Appellation 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.

L'AOC L'ÉTOILE produit depuis 1937 des vins blancs d'exception.

Son nom en soi est une légende. Il ferait référence à la présence d'innombrables petites étoiles fossiles appelées pentacrines et caractéristiques de son terroir... ou bien à la disposition en étoile des cinq collines qui entourent le village.

L'ÉTOILE



Cépage

100% Chardonnay.



Elaboration - Vinification

Le jus est mis en cuves thermo régulées par gravité pour la vinification. Après pressurage, les moûts sont débourbés à froid, puis s'enclenche la fermentation maintenue entre 20-22°C pendant 1 semaine. Élevage de 2-3 mois, en cuve inox sur lies fines, pour préserver tous les arômes et la fraîcheur.



Dégustation

Une belle expression du Chardonnay offrant un vin agréable et frais. Vif et équilibré, il offre des arômes de fruits blancs et des notes d'aubépine et d'acacia. La belle minéralité en bouche révèle un vin racé et élégant.



Accords mets et vins

À déguster, légèrement frais entre 12° et 14° C, sur des poissons ou des crustacés, une viande blanche ou un fromage de type Comté.



Garde

Ce vin saura, dans sa jeunesse, séduire pour ses arômes fruités, et pourra s'oublier quelques années en cave (de 4 à 6 ans après le millésime).

