

ALAIN MATHIAS

Chablis Premier Cru Côte de Jouan Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Négoces

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une parcelle de vieille vigne située à Courgis et appelée Côte de Jouan.

TERROIR

Datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

A LA VIGNE

Agriculture raisonnée.

Vendange mécanique

VINIFICATION & ÉLEVAGE

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime généreux et solaire, facile d'accès en jeunesse mais qui a également un excellent potentiel de garde.

VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures en cuve. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une dizaine de jours, 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne.

ELEVAGE

La dégradation malolactique s'enclenche naturellement et l'élevage se poursuit 12 mois dans les mêmes contenants. Après assemblage, un léger collage à la bentonite est réalisé afin d'éviter toute casse protéique.

Enfin les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée aux reflets verts argentés

Bouquet complexe avec des notes de chèvre-feuille, anis, pêche blanche, jasmin...

En bouche, attaque en souplesse puis rondeur d'ensemble accompagnée de notes fruitées. Finale plus minérale avec une belle longueur et une salinité appréciable.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

SERVICE

12-14°C

ACCORDS METS-VINS

Carpaccio de saint jacques, cuisses de grenouilles, gambas poêlées...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fruits de mer, Poissons, Viandes blanches, Volailles

ALAIN MATHIAS
route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 0386544390 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

ALAIN MATHIAS

Chablis Premier Cru Côte de Jouan Blanc, 2019



SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

NOTRE ENTREPRISE

Au printemps 2015, Carole et Bastien rejoignent le domaine familial pour développer son activité et créent en complément de la production du domaine une activité de négociant vinificateur : la Maison Mathias. Les vins de la Maison Mathias sont vinifiés avec le même soin et les mêmes méthodes que ceux produits par les vignes du Domaine Alain Mathias.

Date de création/reprise : 2015 -
Surface totale du domaine : -ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Nous achetons si possible en raisins, sinon en moûts pour pouvoir vinifier dans les mêmes conditions que nos vins du domaine, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

N° de FDA : 18260364058 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec

ALAIN MATHIAS
route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 0386544390 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.