

**DOMAINE DU
JEUNE BOIS**



Cépage : 65% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Terroir : Argilo - Calcaire, parcelle exposée plein Sud à 105m d'altitude

Millésime : 2023 → Fraicheur, belles acidités agrumes

Vendanges : manuelles le 16/09 (Pinot) et 23/09 (Chardonnay)

Elevage :

Fermentation Alcoolique à basse température pour respecter l'aromatique.

Fermentation Malo-Lactique réalisée pour équilibrer la tension du vin.

Tirage en Mars 2024.

Elevage de 18 mois sur lattes.

Dégorgement Août 2025.

Dosage : 5 g/L, Extra-Brut

Dégustation :

- Robe Or
- Nez Agrumes, zeste de citron
- Belles tension et fraîcheur à la mise en bouche qui dévoile les notes de pamplemousse, de fruits à chair blanche perçues au nez et laissant une finale sapide et minérale

Vin d'apéritif ou d'accord viandes blanches ou poissons, sauces crémeuses

Température de dégustation : 8-10 degrés