DOMAINE DU
JEUNE BOIS



Cépage : 100% Chardonnay

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

Millésime : 2025 → Très solaire, été sec

Vendanges : manuelles le 17/09

Vinification :

- Pressurage lent et doux (4h de cycle) pour éviter d'extraire des composés végétaux de la rafle et des pépins.
- Fermentation Alcoolique à basse température pour respecter l'aromatique
- Fin de FA et élevage de 10 mois en fûts de chêne français de la tonnellerie Rousseau (chauffe blonde, grain fin) ayant déjà contenu 3 millésimes en Bourgogne pour ne pas conférer un boisé trop puissant mais plutôt jouer sur la micro-oxygénation et le travail des lies par un bâtonnage régulier.
- Fermentation Malo-Lactique effectuée au printemps 2026 pour assouplir la tension des Chardonnay sur sol calcaire.
- Mise en bouteille SANS SOUFRE AJOUTE le 15 Juin 2026.

Dégustation : Robe Or pâle. Au nez, l'expression du Chardonnay sur calcaire dévoile un bouquet de fruits exotiques à chair blanche. En bouche, l'attaque est franche, typique des grands blancs septentrionaux, sur les agrumes, citron vert. Elle laisse place à des notes beurrées et noisette, plus complexes apportées par l'élevage en fûts de chêne.

Température de dégustation : 8-10 degrés. Idéal en apéritif et pour accompagner vos poissons grillés ou plateaux de fruits de mer.