DOMAINE
BERTHET-BONDET

VINS DU JURA – CHÂTEAU-CHALON
7 rue de la Tour 39210 Château-Chalon

Château-Chalon

CHÂTEAU-CHALON

2018



FR

Appellation : Château-Chalon

Couleur : Vin jaune

Cépage : Savagnin

Terroir : marnes grises du Lias

Âge moyen des vignes : 35 ans

Rendement et densité : 30 hl/ha, 6000 pieds/ha

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail mécanique du sol.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox puis élevage de 6 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Volume annuel : 11 900 cols (62 cl)

Analyse : 14,5 % alcool, sulfites < 20 mg/L

Conseils de dégustation : servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épicés (curry), plats au fromage (Comté).

Garde : 50 ans Apogée : 10 ans

EN

Appellation: Château-Chalon

Color: Yellow wine

Grape variety: Savagnin

Soil: Lias grey marls

Age of the vines: 35 years old

Yield and density: 30 hl/ha, 6000 plants/ha

Grape growing: organic farming, cover crop one row out of two, mecanical soil work.

Wine-making process: manual harvest, pressing of the whole grapes, fermentation in stainless steel tanks, ageing minimum 6 years in old oak barrels (228L) under a layer of yeasts (oxidative process, barrels are not topped up).

Annual production: 11,900 bottles (62 cl)

Analysis: 14.5% alcohol, sulfites < 20 mg/L

Food and wine matching: serve at 14° with smoked fish, dishes garnished with garlic and parsley, white meat with a creamy sauce and mushrooms, spicy food (curry) and dishes cooked with cheese (Comté).

Ageing: 50 years Peak: 10 years

Domaine Berthet-Bondet – Vins du Jura – Château-Chalon, France
7 rue de la Tour – 39210 Château-Chalon – Tél. : 03 84 44 60 48
berthet-bondet.com – domaine@berthet-bondet.com