DOMAINE
BERTHET-BONDET

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

Côtes du Jura
LA POIRIÈRE
2023



FR

Appellation : Côtes du Jura

Cuvée : La Poirière **Couleur :** blanc

Cépage : Chardonnay

Terroir : marnes irisées du Trias

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendement et densité : 20 hl/ha, 6000 pieds/ha

Mode de culture : agriculture biologique depuis 2010. Enherbement un rang sur deux et travail du sol mécanique (outils intercep) et manuel.

Vinification et élevage : cuvée parcellaire (lieu-dit « La Poirière »), vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation et élevage en fûts de chêne ouillés pendant 12 mois, bâtonnage, environ 5 % de fûts neufs.

Volume annuel : 8 500 cols (75 cl)

Analyse : 12,5 % alcool, 48 sulfites mg/L

Conseils de dégustation : servir à 12° avec des poissons, fruits de mer, viande blanches.

Garde : 10 ans **Apogée :** 5 ans

EN

Appellation: Côtes du Jura

Cuvée: La Poirière **Color:** white

Grape variety: Chardonnay

Soil: various Trias marls

Age of the vines: 50 years old

Yield and density: 20 hl/ha, 6000 plants/ha

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

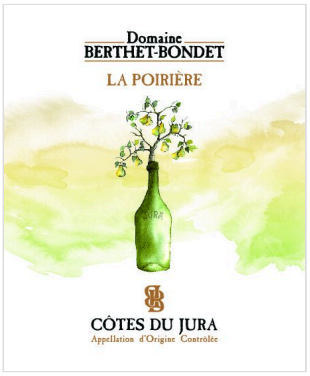
Wine-making process: parcellar selection (lieu-dit "La Poirière"), manual harvest, pressing of the whole grapes, fermentation and ageing in topped up oak barrel during 12 months, bâtonnage, about 5% new oak.

Annual production: 8,500 bottles (75 cl)

Analysis: 12.5% alcohol, 48 sulfites mg/L

Food and wine matching: serve at 12° with fish, seafood, white meat.

Ageing: 10 years **Peak:** 5 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