DOMAINE
BERTHET-BONDET

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

Macvin du Jura

MACVIN



FR

Appellation : Macvin du Jura

Couleur : blanc

Cépages : Chardonnay 50 %, Savagnin 50 %

Terroir : marnes irisées du Trias

Âge moyen des vignes : 40 ans

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

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

Vinification et élevage : assemblage de moût de raisin (2/3) et d'eau de vie de marc (1/3).

Volume annuel : 2 278 cols (75 cl)

Analyse : 17 % alcool, sulfites < 20 mg/L

Conseils de dégustation : servir à 10° en apéritif ou sur un dessert. Peut aussi être utilisé dans la confection de certains desserts : poires ou melons au Macvin, tiramisu, crème brûlée, tarte tatin, sorbet.

Garde : 20 ans **Apogée :** 4 ans

EN

Appellation: Macvin du Jura

Color: white

Grape variety: Chardonnay 50%, Savagnin 50%

Soil: various Trias marls

Age of the vines: 40 years old

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

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

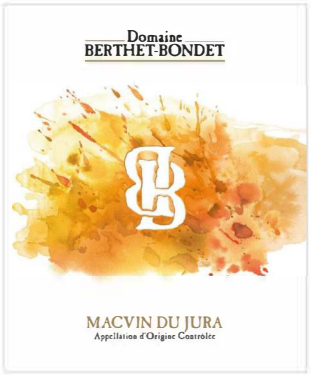
Wine-making process: blend made of 1/3 of "Marc du Jura" (marc-brandy) and 2/3 of must.

Annual production: 2,278 bottles (75 cl)

Analysis: 17% alcohol, sulfites < 20 mg/L

Food and wine matching: serve at 10° as an aperitif wine or desert. Can be used to cook some deserts : pears, melon, tiramisu, crème brûlée, tarte tatin, sorbet.

Ageing: 20 years **Peak:** 4 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