

Domaine des Marnes Blanches - Duo Vins de voile 2018 - Carton de 2 bouteilles



L'autre grande spécialité pour laquelle Pauline et Géraud Fromont ont rapidement installé leurs vins parmi les plus recherchés de la région, c'est bien sûr l'élaboration de vins de voile, ces vins non ouillés qui vieillissent tranquillement en barrique sous la protection de leur voile de levures.

Qu'ils soient issus de savagnin ou de chardonnay, leurs blancs oxydatifs comptent parmi les propositions jurassiennes les plus élégantes, précises et abouties. Ils conjuguent charme, complexité aromatique et finesse avec un naturel confondant.

Avis aux amateurs, voici pour vous un Duo composé de deux cuvées aussi rares que prisées. Notre Duo de Vins de voile comprend :

- 1 bouteille de Chardonnay Empreinte 2018 : issu de sols de marnes du Trias, ce chardonnay est élevé 36 mois en fut non ouillés. RVF : 95/100, « un vin débordant de charme et de complexité »
- 1 bouteille de Savagnin 2018 : issu de sols de marnes du Trias, ce savagnin est élevé 48 mois en fut non ouillés. RVF : 94/100, "il fait partie de l'élite du genre, complexe, il sait aussi donner beaucoup de plaisir"

Attention raretés : quantités limitées à 1 Duo Vins de voile par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Marnes Blanches - Duo Vins de voile 2018 - Carton de 2 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques