

# Domaine Jean Macle Côtes du Jura "chardonnay Savagnin" blanc sec 2010 (75 cl)



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Laurent MACLE

Millésime: 2010

Appellation: Côtes du Jura

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: chardonnay savagnin

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

**Description du produit :**

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Macle** en général.

**Sur ce vin en Particulier:**

Ce **Côtes du Jura** 2010 est à considérer comme un "petit vin jaune". En effet, certes il est élaboré à partir de 85% de **chardonnay** et seulement 15% de **savagnin**, mais chez Macle, le premier cépage est lui aussi (et ce n'est pas le cas partout) **élevé sous voile** et en fûts, comme son aîné jaune. Il n'y passe "que" 3 ans au lieu des 6 ans et 3 mois imposés au vin-jaune, mais la texture et les arômes se rapprochent fortement du vin jaune, avec peut-être un peu plus de légèreté.

Dégustez-le entre **12 et 16°C**, après l'avoir ouvert quelques heures auparavant. Il s'adapte à tous les **plats à base de fromage** (fondue, raclette, tartiflette, etc.) ou accompagne tout simplement le **comté** et tous les **poissons en sauce**.

Le 2010 commence à s'ouvrir en 2014, et s'appréciera pendant une dizaine d'années.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *Porté par une acidité revigorante, il allie finesse*

---

*et fraîcheur aromatique: pur, encore strict, il défiera les années.*

**Guide Bettane et Desseauve 2015:** *C'est la cuvée la plus vendue du domaine, avec un voile de trois ans. Fin, posé, très beurré, on a bien la sensation de crémeux en bouche, apaisante. Les vendanges plus tardives, les petits rendements et les caves fraîches y sont aussi pour beaucoup. Apogée de 2014 à 2024.*

**Description brève du produit :**

Un "petit vin jaune" issu vinifié et élevé par le grand manitou de Château-Chalon. A découvrir impérativement à table. Préférer le 2009 pour une dégustation en 2014-2015