

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



MACVIN DU JURA

FICHE TECHNIQUE

Cépage - Chardonnay

Méthode de vinification

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique. Après un débouillage de 20 heures, les jus clairs de chardonnay sont mutés par l'ajout d'eau de vie de marc, vieilli 3 ans en fût de chêne. Cet ajout d'eau de vie bloque toutes fermentations. Cela nous permet de conserver toutes les caractéristiques du jus de raisin. Le Macvin est élevé en fût de chêne pendant environ 14 mois.

Mode Cultural

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides.

En conversion Bio depuis 2019.

Géologie

Sol argileux sur marnes rouges.

Arômes

Fruits confits, raisin, écorce d'orange, coing, pruneau.

Accords

Vin d'apéritif à servir frais seul ou en cocktail avec du crémant (2 cl de macvin dans une coupe de crémant.). On peut le servir également avec du melon, jambon fumé, en caramel sur un dessert, avec une glace aux noisettes.

Production annuelle : bouteilles

