



Arbois blanc
« En Paradis »
2004
Vieilles Vignes
Domaine Jean Rijckaert

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Arbois
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argiles lourdes, marnes bleues du Lias
Situation :	Forte pente nord ouest au sud d'Arbois
Production moyenne :	6500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en comporte de 40 kg
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en fût de chêne, levures indigènes
Elevage :	10 mois en fûts de chêne de 3 ou 4 vins, batonnage des lies
Vinificateur :	Jean RIJCKAERT
Propriétaire :	Jean RIJCKAERT

Analyse

Visuel :	Jaune pâle brillant.
Olfactif :	Le premier nez est frais et discret. A l'aération apparaissent des notes florales et grillées très subtiles. La complexité des senteurs s'intensifie avec de la poire, des fruits jaunes bien mûrs, mêlée d'une fine minéralité.
Gustatif :	L'attaque est fraîche et ample à la fois. Le milieu de bouche est gras, pur, immédiatement relayé par une superbe et complexe acidité. La finale est longue et élégante sur la noisette.
Global :	Un grand chardonnay Jurassien avec classe et finesse qui fait pâlir bien de Crus bourguignons.

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2015
Prix estimé à ce jour :	14,40 €TTC – Prix Club : 12,70 €TTC
Accords mets - vin :	Quenelles de Brochet, sole meunière
Service :	A carafer une heure avant de servir à 12 °C