



Côtes du Jura Chardonnay
2004
Les Grands Teppes Vieilles Vignes
Domaine Jean François GANEVAT
Biologie (en conversion vers la biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	AOC Côtes du Jura
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	83 ans
Sous-sol :	Marnes blanches et roches calcaires
Situation :	Sud-Sud Est
Production moyenne :	2000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en fût
Elevage :	24 mois sur lies fines en barriques et demi muids
Vinificateur :	Jean François GANEVAT
Propriétaire :	Domaine Ganevat

Analyse

Visuel :	Robe jaune or
Olfactif :	Le premier nez est profond et subtil. La complexité des senteurs évolue entre un léger grillé (noisettes fraîches), des agrumes confits, un bouquet de fleurs blanches et une minéralité marquée.
Gustatif :	L'attaque de bouche est dense, droite, avec beaucoup de matière. Puis arrive cette incroyable puissance rectiligne et minérale qui allonge et tend le vin vers une finale interminable.
Global :	Du grand Chardonnay, avec une expression très pure qui façonnera une bouteille d'exception d'ici une dizaine d'années. Les grands crus bourguignons n'ont qu'à bien se tenir !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2030
Prix estimé à ce jour :	17.30 € TTC
Accords mets - vin :	Langoustines poêlées aux champignons
Service :	Carafer 2 heures avant de servir à 12°C