



*L'Etoile  
Vin Jaune  
2000  
Domaine de Montbourgeau*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Jura
<b>Appellation :</b>	AOC L'Etoile
<b>Encépagement :</b>	Savagnin
<b>Age moyen des vignes :</b>	22 ans
<b>Sous-sol :</b>	Marnes grises et bleues du lias
<b>Situation :</b>	Une parcelle exposée Sud en coteaux
<b>Production moyenne :</b>	2000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	En cuve inox (fermentation alcoolique et malolactique)
<b>Elevage :</b>	9 mois en foudre puis 7 ans en fûts de 230L (sous voile de levure)
<b>Vinificateur :</b>	Nicole Dériaux
<b>Propriétaire :</b>	Nicole Dériaux

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est extrêmement complexe avec des notes de fruits secs (figue, datte), d'amande amère, d'orange confite et de vanille. A l'aération se dégagent de subtiles notes de curry et de noix.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, le vin est d'une droiture exemplaire. Le corps du vin est gras et ample. La puissance se fait finesse grâce à une exceptionnelle minéralité qui clôturé les impressions. La finale est délicatement épicée.
<b>Global :</b>	Le terroir de l'Etoile est injustement méconnu et produit pourtant les vins jaunes les plus fins du Jura. Intemporel et incontournable !

**Dix-verres**

<b>Potentiel de garde :</b>	2008 – 2028
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>39€</del> TTC – <b>Tarif club : 34.50€ TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Poularde à la crème et aux morilles, Comté 24 mois
<b>Service :</b>	Servir à 15°C, carafier 1 heure