

TRANCHE DE CHARDO 2022 BLANC

JAMBON ROMAIN

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02691.png

Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

La tranche de chardo est un blanc frais à boire du matin jusqu'au soir. Une belle acidité balance avec une aromatique florale qui fait de ce vin un compagnon idéal pour les apéros prolongés. pas de souffre pas de chimie, que du jus de raisin Les vignes sont jeunes sur des argiles, ce qui permet de garder des gros raisins de qualités même les années chaudes. Un élevage de 6 mois en futs de chêne de 400 l pour la moitié de la cuvée apporte de la rondeur et une légère oxydation qui flatte les papilles !

Accords mets et vins

Tout dépendra de l'heure

Détails

Domaine : Domaine Romain Jambon

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrès : 12,5 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Beaujolais

Packaging : carton de 6

Appellation : Beaujolais Villages

Nom du Vigneron : Romain Jambon

Caractéristiques

Terroir : Argiles

Cépage : Chardonnay 100%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Vignes de 20 ans sur argile à une densité de 8500 pieds hectares.

Vinification : Presse directe refroidie à 2°C puis débourbée et élevage en futs après presse pour la moitié de la cuvée

Elevage : Moitié fût de 400 litres, moitié cuves

Dégustation

Robe : Jaune pâle tirant vers le vert

Nez : Floral et agrumes

Bouche : Pleine de surprises !

Garde : 2 ans

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

La vigne et moi, c'est une longue histoire. Quatrième génération de la famille à être vigneron, sans reprendre le domaine familial. C'est après 6 ans d'étude dans le milieu viticole, 6 mois en Nouvelle Zélande sur le domaine Te Kairanga, et 6 mois en Angleterre sur le l'exploitation du lycée agricole de Plumton, que j'ai décidé de venir m'installer en Beaujolais sur le secteur du cru Brouilly. Lors de mon voyage en Nouvelle Zélande, j'ai vu ce que je ne voulais pas faire. Le vin était similaire d'années en années pas d'effet millésimes ou terroir. De la chimie pure et dure, en ajoutant des produits aux vins, dont j'ai oublié les noms tant la liste était longue... Aucune place aux joies de la vinification. C'est donc en janvier 2010 alors âgé de 24 ans, que j'ai eut l'opportunité de pouvoir reprendre 7 hectares de vignes en Brouilly sur les terroirs de Odenas et Charentay (deux des six communes qui sont aptes à produire ce cru), sur des tendances limono argileuses et débris de roches bleues de Brouilly (Roches volcaniques en décompositions appelées: Diorites). Je m'efforce de travailler dans le respect de la faune et la flore, en raisonnant au mieux mes actes, en ne passant pas d'insecticides. Je travail les sols de mes vignes depuis 2011 afin de pouvoir donner plus de profondeur aux racines de mes ceps, et ainsi gagner en complexité et en arômes. Produisant principalement du Brouilly, je décline une gamme de cuvées parcelaires, afin de permettre aux terroirs de chaque morceaux de pouvoir s'exprimer aux mieux. Les vendanges sont faites à la mains, ce qui permet de pouvoir vinifier en grappes entières pour réaliser des macérations carboniques. Je n'érafle que si cela est nécessaire. Les vins sont non filtrés, et les élevages en fûts sont doux pour laisser le fruit prendre le dessus sur le bois. J'ai également repris des vignes, 1.5 hectare en Beaujolais Villages, qui appartiennent à ma mère. Cette diversification m'a permis de faire évoluer ma gamme, notamment des Beaujolais Nouveaux, et une cuvée de Beaujolais Villages. Cela me semblait indispensable de faire des Beaujolais Nouveaux en étant Beaujolais. Romain Jambon Vigneron Récoltant



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png