

CHARDONNAY

DES TERRES BLANCHES



Nous avons 20 ares de Chardonnay, un jardin. Nos différentes rencontres et dégustations nous ont fait découvrir entre autres la magie des vins du Jura.

Notre souhait est de trouver de nouvelles complexités aromatiques sans perdre la tension et la finesse du Chardonnay. Aux vendanges, les quelques caisses de raisins récoltés sont déposées délicatement dans le pressoir. Les jus sont écoulés par gravité dans les 2 à 3 barriques sans débourage ni pompe.

Toute la phase de fermentation et d'élevage se déroule sans ouillage. En fin de Fermentation Alcoolique, une « peau » levurienne se forme pour protéger le vin de l'air. Nous effectuons un élevage de 18 mois sous voile.



HORAIRES ET OUVERTURE

Nous vous accueillons en semaine 9h à 12h et 14h à 18h sur rendez-vous uniquement.
La cave est fermée les dimanches et jours fériés



LES TERRES BLANCHES

Céline et Benoît BLET - 79100 OIRON

TÉL. : 05 49 96 52 16

Benoît : 06 105 55 105

Céline : 06 18 73 30 80

benoit.blet79@orange.fr