Jeff Carrel
Morillon Blanc





Cuvée élaborée à base de raisins botrytisés. Vinifiée en sec "Morillon Blanc" est le nom original du Chardonnay. Plus ce sera vieux plus l'expression des raisins rôtis par le botrytis sera présente et la couleur du vin éclatante.



Appellation : VDF
Millésime : 2025
Degré : 14%
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Galets de quartz / Quartzites / Granulites et calcaire / Limons anciens (en proportions différentes suivant les parcelles).

Conduite de la vigne : Taille Guyot / Parcelles progressivement transformées en Royat / Travail du sol : Labour d'hiver et tonte de l'herbe en été / Effeuillage.

Mode de vinification : Vendanges machine de nuit / Pressurage direct / Débourbage par flottation et à froid.

Elevage : Vinification et élevage sous douelle en cuve béton 9 mois / Mise en bouteille lorsque Jeff trouve le « goût Morillon ».

Notes de dégustation :
Robe jaune paille, moins dorée que dans la plupart des millésimes.
Nez mûr et expressif, sur des notes de poire, de pêche et d'ananas, avec en arrière-plan des notes beurrées, grillées.
La bouche est ronde, ample, avec une matière mûre, dense, presque grasse et une acidité qui équilibre et rafraichit l'ensemble.
Finale nette, finement astringente, avec toujours ce fruit bien mûr, mais aussi du pain grillé, une touche de beurre et une pointe de vanille.

En accord :
Avec du jambon cru et des billes de melon, du foie gras mi-cuit, une pintade aux champignons, fromages affinés, tarte aux pommes…

Conseil :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.