



**L'Etoile**  
**" Expression "**  
**2013**

Domaine Rolet

votre note

/20



### Caractéristiques

**Région :** Jura

**Appellation :** L'étoile

**Encépagement :** 70% Chardonnay – 30 % Savagnin

**Sous-sol :** Petites étoiles fossilisées, sol de marnes grises du Lias recouverte d'une couche d'éboulis limoneux

**Mode de culture :** Raisonnée

**Vinification :** Vendanges manuelles, les deux cépages sont vinifiés et élevés séparément et sous voile pendant 3 ans en fûts

**Elevage :** Mise en bouteille en 2018

**Propriétaire :** Aurore et Amaury Devillard

### Analyse

**Visuel :** Robe or soutenue aux reflets brillants.

**Olfactif :** Vin dans un style oxydatif, bien évidemment. Parfums de notes fraîches. On découvre également le curry qui se mêle à la poire et aux agrumes. Nez intense et complexe.

**Gustatif :** La bouche est grasse et onctueuse, l'oxydation est présente mais sans lourdeur. Le vin reste frais et fruité.

**Global :** Une cuvée oxydative sur l'appellation L'Etoile, intense, épicée et fruitée.

### Dix-verres

**Apogée :** 2019 - 2030

**Accords mets - vin :** Fromages, volailles aux morilles, soufflé au fromage

**Service :** Servir à 15°

**Tarif TTC (la btlle):** Domaine – Club : 18.80€

/ par 12 : 17.90€ / par 36 : 17€

## L'Etoile "Expression" 2013

### Domaine Rolet



#### L'Etoile

L'appellation couvre 67 hectares principalement autour de la commune de L'Etoile.

Des sols de marnes argilo calcaires et climat semi continental

L'encépagement est constitué de 90% de Chardonnay appelé localement Gamay blanc, assemblé dans ces assemblages par le Savagnin, il existe également un vin mousseux en AOC L'Etoile.

Les rendements pour l'appellation ne peuvent dépasser 60hl/hectares.



Fédération Culturelle des Vins de France

Fédération Culturelle des Vins de France