

# SECRET DE LUNES, VIGNOBLES JEANJEAN, 2020

-15%  
sur myvitibox.com

## L'AVIS DE PHILIPPE

Voici une de mes dernières trouvailles ! Un vin frais et gourmand. Son nez dévoile des arômes de fruits frais, de fleurs blanches et des notes légèrement toastées. Sa bouche est fruitée et vanillée le tout équilibré par une finale ronde.



APPELLATION : IGP Oc

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : BIO

100%  
chardonnay

### TERROIR

Les vignes du vignoble reposent sur un sol d'argile rouge, ce sol froid facilite l'apport d'eau à la vigne dans une région qui peut souffrir de sécheresse. Ce supplément de fraîcheur permet l'élaboration de vins blancs très aromatiques.

### CÉPAGE

Le chardonnay est connu pour être cultivé en Bourgogne où il profite d'un sol argilo-calcaire qui offre des vins puissants, vifs et minéraux. Dans les régions plus chaudes comme le Languedoc, il offre des vins aux notes prononcées de fruits secs et de fruits tropicaux tels que l'ananas.

### DOMAINE

La famille Jeanjean est un pionnier des vigneronns du Languedoc. Et, grâce à Brigitte Jeanjean, les domaines familiaux s'orientent de plus en plus vers l'agriculture durable, notamment avec de nombreux vins labellisés BIO.

### MILLÉSIME

Le millésime 2020 dans le Languedoc a été très chaud, les baies de raisins séchées ont libéré moins de jus. Pour garantir une belle récolte, les vigneronns de la région ont du vendanger plus tôt pour conserver un maximum de fraîcheur.



A SERVIR  
ENTRE 10°ET 12°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2024



OUVRIRE JUSTE  
AVANT DE SERVIR



**LIMPIDITÉ**

Limpide     Trouble     Voilée

**COULEUR**

Jaune Vert    Or Vert    Jaune Paille    Doré  
Vieil Or    Ambré    Roux

**INTENSITÉ COLORANTE**

Claire     Soutenue     Profonde

**BRILLANCE**

Terne     Lumineuse     Éclatante

**CAPILLARITÉ**

Fluide     Coulante     Épaisse



**IMPRESSION**

Douteuse     Plaisante

**INTENSITÉ AROMATIQUE**

Fermée     Discrète  
 Ouverte     Puissante

**FAMILLE AROMATIQUE**

Fruits à noyaux

**ARÔMES**

Abricot    Nectarine  
Pain grillé



<b>ATTAQUE</b>	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense
<b>SUCRE</b>	<input checked="" type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux
<b>ACIDITÉ</b>	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input checked="" type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse
<b>ALCOOL</b>	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input checked="" type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooléux
<b>SALÉ</b>	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Iodé	
<b>GAZ CARBONIQUE</b>	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Perlant	<input type="radio"/> Pétillant <input type="radio"/> Effervescent
<b>TEXTURE</b>	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input type="radio"/> Douce <input checked="" type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse
<b>LONGUEUR AROMATIQUE</b>	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input checked="" type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante
<b>DOMINANTE FINALE</b>	<input type="radio"/> Sucre	<input checked="" type="radio"/> Acidité	<input type="radio"/> Gras/Alcool

## UN VIN... UN PLAT



*Débuter sur de bonnes bases...*

### **RILLETES DE MAQUEREAU**

Rien de mieux que des rillettes pour souligner les notes de pain grillé du vin.

*Amateurs de fromages ?*

### **BÛCHE DE CHEVRE**

Sa texture fine ira parfaitement avec un vin aux tanins soyeux.

*Plutôt viande ou poisson ?*

### **TAGLIATELLES AU SAUMON**

Un vin frais et riche est idéal pour rappeler la chair délicate du saumon.

*Pour les plus gourmands...*

### **TARTE A L'ABRICOT**

Cette tarte est parfaite pour faire écho aux notes d'abricot du vin.