



Un coup de cœur dans la précédente édition pour le chardonnay À la Percenette 2008... et on recommence. Visiblement, la conversion à la biodynamie n'altère en rien la qualité organoleptique des produits ! Or aux reflets verts, ce chardonnay a fermenté puis vieilli en fût, sous voile. Rien d'étonnant donc qu'il ait cette personnalité jurassienne au nez, faite d'amande, de noix fraîche et de touches beurrées. La bouche, ample et bien typée, est dotée d'une grande vivacité, qui renforce l'équilibre et constitue un gage de vieillissement. Les impatientes pourront cependant ouvrir cette bouteille sans attendre. Le **chardonnay À la Percenette 2009 (3 500 b.)** décroche une étoile. Son côté très vanillé et sa douceur plairont aux amateurs de vins blancs boisés et puissants.

📍 Dom. Pignier, 11, pl. Rouget-de-Lisle, 39570 Montaigu, tél. 03.84.24.24.30, fax 03.84.47.46.00, pignier-vignerons@wanadoo.fr

☑️ 🍷 🍴 t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-19h

B DOM. PIGNIER 2008 ★

18 000



8 à 11 €

Si le cahier des charges de l'agriculture biologique ne couvre que la viticulture et non le travail à la cave, la famille Pignier respecte les règles de vinification prévues dans le cadre de l'agriculture biodynamique (pas de chaptalisation, pas de levurage, aucun additif œnologique). Une jolie collerette de bulles se forme sur ce crémant au nez beurré et brioché. La bouche se montre plus réservée dans son expression aromatique. Cependant, sa structure équilibrée, fine et fraîche, est tout à fait plaisante, ainsi que sa finale aux notes de pomme Granny.

📍 Dom. Pignier, 11, pl. Rouget-de-Lisle, 39570 Montaigu, tél. 03.84.24.24.30, fax 03.84.47.46.00, pignier-vignerons@wanadoo.fr

☑️ 🍷 🍴 t.l.j. sf dim. 10h-12h 14h-19h