



MORILLON BLANC

JEFF CARREL · 2025

VIN DE FRANCE · VIN BLANC SEC

Un Chardonnay ample et mûr, issu de raisins botrytisés.



TERROIR

Quartz, quartzites, granulites, calcaire et limons anciens selon les parcelles.



CÉPAGE

100 % Chardonnay, également appelé Morillon. Une partie des raisins est botrytisée.



VINIFICATION

Vendanges nocturnes à la machine, pressurage direct et débourage à froid par flottation.



ÉLEVAGE

Vinification et élevage neuf mois en cuve béton sous douelles de bois.



DÉGUSTATION

Robe jaune paille. Poire, pêche, ananas, notes grillées et beurrées ; bouche ample, fraîche et finale sur la vanille.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Jambon cru et melon, foie gras mi-cuit, pintade aux champignons ou fromages affinés.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

APPELLATION

Vin de France

VINIFICATION

Vin sec · raisins botrytisés

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

10 - 12 °C

GARDE CONSEILLÉE

Au moins 10 ans

LE PRODUCTEUR

Jeff Carrel

Morillon Blanc 2025 · Chardonnay vinifié en sec.

JEFF CARREL

VIN DE FRANCE