

Domaine des Marnes Blanches

TARIF PRO 20234 au 01/08/2024
(HT départ par bouteille)



Nos vins blancs ouillés - Côtes du Jura

Chardonnay 2023 « Les Molates »	12.65 €
Terroir de marnes du Lias, vinifié et élevé en foudre pendant 10 mois	
Chardonnay 2022 « En Quatre Vis »	15.80 €
Terroir de marnes du Lias, vinifié et élevé en demi-muids pendant 22 mois	
Chardonnay 2022 « En Levrette »	19.60 €
Terroir argilo-calcaire, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	
Chardonnay 2022 « En Levrette » - 150cl	44.00 €
Terroir argilo-calcaire, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	
Chardonnay 2022 « La Combette »	19.60 €
Terroir d'argiles à chailles, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	
Savagnin 2023 « En Quatre Vis »	17.90 €
Terroir de marnes du Lias, vinifié et élevé en œuf béton et foudre pendant 22 mois	
Savagnin 2022 « Aux Bois »	20.70 €
Terroir de marnes avec éboulis calcaires, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	
Savagnin 2022 « Aux Bois » - 150cl	46.00 €
Terroir de marnes avec éboulis calcaires, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	
Savagnin 2023 « En Jensillard »	20.70 €
Terroir argilo-calcaire, vinifié et élevé en fûts pendant 10 mois	

Nos vins blancs de voile - Côtes du Jura

Vin Jaune 2016 - 62 cl	43.70 €
Terroir de marnes du Lias, élevé en fûts sous voile pendant 84 mois	

Nos vins rouges - Côtes du Jura

Poulsard 2023	14.95 €
Macération en grappes entières, élevé en foudre et en fûts pendant 10 mois	
Pinot Noir 2023	16.70 €
Macération en grappes entières, élevé en fûts pendant 10 mois	
Trousseau 2023	19.00 €
Macération en grappes entières, élevé en demi-muids pendant 10 mois	
Trousseau 2023 - 150cl	43.00 €
Macération en grappes entières, élevé en demi-muids pendant 10 mois	

Nos vins effervescents

Crémant du Jura	12.10 €
100% chardonnay, méthode traditionnelle, millésime 2020, 18 à 30 mois sur lattes	
Crémant du Jura Réserve	14.95 €
100% chardonnay, vinifié et élevé en demi muids, méthode traditionnelle, 48 mois sur lattes	

Nos vins liquoreux

Macvin du Jura Blanc	12.70 €
Vin muté, 2/3 jus de raisin (chardonnay et savagnin) et 1/3 vieux marc, élevage en fûts pendant 36 mois	
Vin de Paille 2019 - 37.5 cl	22.60 €
Passerillage de chardonnay et savagnin pendant 6 mois, vinifié et élevé 36 mois en fûts	



Notre négoce

Monkey 2023	9.50 €
Assemblage de pinot blanc et auxerrois, vinifié et élevé en demi-muids pendant 10 mois	
Zeus 2023	9.50 €
100% grenache, macération en grappes entières, vinifié et élevé en demi-muids et fûts pendant 10 mois	
Dionysos 2023	9.50 €
100% gamay, macération en grappes entières, vinifié et élevé en demi-muids et fûts pendant 10 mois	
Bulle ton body	9.50 €
Pétillant naturel pinot blanc et auxerrois	