

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	