



Fiche Technique

Domaine Céline Jacquet

Savoie "La Surprise de Marc" Blanc



Le Domaine Céline Jacquet crée en 2011 et situé à Arbin en Savoie, bénéficie d'un terroir idéal sur coteaux argilo-calcaires exposés plein sud. Céline cultive les cépages savoyards emblématiques — Altesse, Roussanne, Jacquère et Mondeuse — et propose des vins renommés comme le Chignin Bergeron et la Roussette de Savoie. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine privilégie des pratiques viticoles durables et respectueuses du terroir.



Terroir : Commune de Curienne, les vignes sont situées à 700 mètres d'altitude. Terroir de coteaux aux sols argilo calcaires caillouteux et pentus. Viticulture : la culture de la vigne répond au cahier des charges du label HVE depuis juillet 2018. Vinification : Vendange manuelle dans des caisses. Pressurage directe et vinification traditionnelle en blanc.



100 % Jacquère

Robe : Robe jaune brillante, très claire.



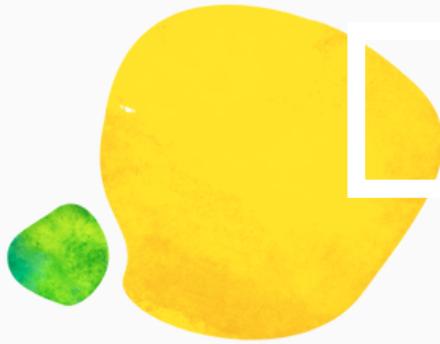
Nez : Le nez est minéral, frais et fin aux arômes subtils de fruits (poires, pommes, agrumes) souligné par quelque notes florales.

Dégustation : L'attaque est vive, franche avec une belle minéralité, en finesse sur des notes finales citronnées.



Idéal sur les poissons, ou à l'apéritif avec des huîtres.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine Céline Jacquet

Savoie Chignin “La Racine de Lucien” Blanc



Le Domaine Céline Jacquet crée en 2011 et situé à Arbin en Savoie, bénéficie d'un terroir idéal sur coteaux argilo-calcaires exposés plein sud. Céline cultive les cépages savoyards emblématiques – Altesse, Roussanne, Jacquère et Mondeuse – et propose des vins renommés comme le Chignin Bergeron et la Roussette de Savoie. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine privilégie des pratiques viticoles durables et respectueuses du terroir.



Cette cuvée est une sélection parcellaire. Terroir : Commune de Chignin, les vignes sont situées plein sud à 360 mètres d'altitude. Terroir de coteaux aux sols argilo calcaires caillouteux sur les flancs des coteaux de Combe de Savoie. Viticulture : la culture de la vigne répond au cahier des charges du label HVE depuis juillet 2018. Vinification : Vendange manuelle dans des caisses. Pressurage directe et vinification traditionnelle en blanc.



100 % Jacquère

Robe : Robe à la teinte de jaune clair.



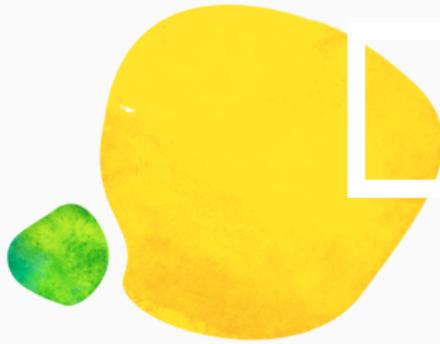
Nez : Le nez est parfumé de fleur blanche avec des notes d'amande et de pêche.

Dégustation : La bouche est ample, vive avec de jolies notes d'agrumes et une tonalité minérale. La finale est très souple avec une belle longueur aux notes de silex. Très bel équilibre !



Idéal sur les crustacés, fruits de mer, raclette et fondue. Mais aussi avec du poisson grillé, charcuterie ou à l'apéritif.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Céline Jacquet

Savoie Chignin-Bergeron “Manon” Blanc



Le Domaine Céline Jacquet crée en 2011 et situé à Arbin en Savoie, bénéficie d'un terroir idéal sur coteaux argilo-calcaires exposés plein sud. Céline cultive les cépages savoyards emblématiques – Altesse, Roussanne, Jacquère et Mondeuse – et propose des vins renommés comme le Chignin Bergeron et la Roussette de Savoie. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine privilégie des pratiques viticoles durables et respectueuses du terroir.



Cette cuvée est une sélection parcellaire. Terroir : Commune de Chignin. Des sols argilo calcaires caillouteux sur les flancs de la Savoyarde. Viticulture : la culture de la vigne répond au cahier des charges du label HVE depuis juillet 2018. Vinification : Vendange manuelle dans des caisses. Pressurage directe et vinification traditionnelle en blanc. La FML est faite à 100%. Elevage en bouteilles pendant environ six mois.



100 % Roussanne

Robe : Robe légèrement dorée, brillante.



Nez : Le nez est riche et complexe tirant sur des notes d'abricot et de fruit exotique (fruit de la passion).

Dégustation : La bouche charme par une avalanche d'arômes d'amandes, de miel et d'abricot soutenue par une belle fraîcheur montagnarde.



Idéal sur les fromages (raclette comprise) mais aussi avec des poissons en sauce.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Céline Jacquet

Savoie Arbin Mondeuse Rouge



Le Domaine Céline Jacquet crée en 2011 et situé à Arbin en Savoie, bénéficie d'un terroir idéal sur coteaux argilo-calcaires exposés plein sud. Céline cultive les cépages savoyards emblématiques – Altesse, Roussanne, Jacquère et Mondeuse – et propose des vins renommés comme le Chignin Bergeron et la Roussette de Savoie. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine privilégie des pratiques viticoles durables et respectueuses du terroir.



Terroir : Commune d'Arbin. Des sols argilo calcaires caillouteux.
Viticulture : la culture de la vigne répond au cahier des charges du label HVE depuis juillet 2018. **Vinification :** Vendange manuelle dans des caisses. Macération en grappes entières pendant 12 jours environ (en fonction du millésime). La FML est faite à 100%. Elevage en bouteilles pendant environ un an.



100 % Mondeuse

Robe : Rouge pourpre avec des reflets violine.



Nez : Le nez explose d'arômes de petits fruits rouges et de fleurs printanières avec des notes épicées.

Dégustation : Un vin rouge en accord parfait entre le tannique et la structure du cépage Mondeuse. On retrouve les notes emblématiques d'épices et de poivres très digestes.



Idéal sur une Tome des Bauges ou avec des gibiers.

Potentiel de garde : environ 8 ans.