

domaine
BAUD Génération 9

AOC Côte du Jura
Chardonnay Cuvée Flor

Ce vin est issu du cépage Chardonnay cultivé sur les sols argilo-calcaires de notre domaine. Fruité et floral, ce chardonnay ouillé est une étape incontournable dans la découverte de nos vins du Jura.



Variété de raisin

100% Chardonnay

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis.

Vinification

Après un débourage serré, la fermentation alcoolique est faite à basse température (14°). La fermentation malolactique ainsi que l'élevage, de 10 mois environ, se font en cuves fermées de façon à éviter toute oxydation: c'est un vin ouillé.

Notes de dégustation

10° à 13°

Au nez, des arômes de fleurs blanches, mirabelle, miel, agrumes et même pommes vertes préfigurent une belle fraîcheur.

En bouche, vin équilibré et agréable, sur la fraîcheur, confirmant la note de fleurs blanches et d'agrumes. Vin fruité, à la minéralité intéressante, belle expression de notre terroir!

Service

Hors d'œuvre, apéritif, Poissons, Coquillages et crustacés

Vieillessement

Ce vin peut se garder 5 à 7 ans. Toutefois, il est préférable de le consommer rapidement pour apprécier pleinement cette fraîcheur florale.