

domaine  
**BAUD Génération 9**

## **AOC Etoile** **Chardonnay**

*L'A.O.C. L'Etoile ne produit que des vins blancs, qui se distinguent par leur finesse et une minéralité de type "pierre à fusil". Notre domaine exploite deux hectares et demi dans ce cru, dont 10% de savagnin et 90% de chardonnay.*

**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**

La vinification est celle des vins blancs traditionnels en cuves. Celle-ci se fait à température contrôlée entre 16 et 18°C, pour une fermentation la plus qualitative possible. L'élevage lui se fait en fûts de chêne, pièces et foudres, durant une vingtaine de mois.

### **Notes de dégustation**

A l'oeil, sa robe est d'un or léger avec de beaux reflets verts.

Au nez, les arômes de noisette dominent, on y trouve souvent l'odeur de la fleur de vigne. En bouche, on apprécie particulièrement sa rondeur et son gras. Ce vin bien équilibré a une surprenante longueur en bouche avec une belle amplitude.

### **Service**

Température de service : 13 à 14°C

Servir sur des poissons de rivière (truite ou sandre), viandes blanches, volailles ou encore escargots, grenouilles, tourtes au fromage, et aussi avec le Mont d'or chaud.

### **Vieillessement**

A boire entre 3 et 7 ans. En cave, ces vins peuvent se garder une quinzaine d'années.

