

AOC Côtes du Jura Vin de Paille 2011

Le Vin de Paille est obtenu à partir de raisins séchés sur claies ou paille, autrement dits "passerillés". Ce nectar est un produit de fête qui se doit d'être dégusté avec modération



Variété de raisin

1/3 Savagnin, 1/3 Chardonnay, 1/3 Poulsard

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

Ces raisins qui le composent sont un assemblage de Poulsard, Chardonnay et Savagnin, et sont généralement pressés 4 à 5 mois plus tard. Le jus qui en sort est très concentré, le rendement est faible (15 à 18 %).

Son élevage se fait en pièces où la fermentation se déroule lentement. Le vieillissement en fûts de chêne est de trois ans. Son degré alcoolique avoisine les 14%.

Notes de dégustation

Vin moelleux à déguster frais entre 4° et 7°. Ses arômes sont ceux des fruits secs et confits (raisins de corinthe), de torréfié ou de grillé, pruneau, figue, coing et abricot sec, ce vin se caractérise par une attaque moelleuse et des arômes fort développés et subtils.

Service

Température de service : 8°C

Il s'associe superbement avec les foies gras tout en constituant un apéritif de très grande classe.

Il accompagne avec bonheur les desserts et le chocolat.

Autrefois, il était offert aux femmes venant d'accoucher afin de les "requinquer" car il est très riche en sucre et très énergisant.

Vieillessement

Ce vin peut être consommé actuellement, mais sa garde peut être de 50 ans.