

domaine
BAUD Génération 9

AOC Côtes du Jura Deux Grains - Tradition

L'équilibre de l'assemblage 50/50 avec Chardonnay et Savagnin donne à notre assemblage de Deux Grains, une combinaison parfaite entre puissance et rondeur.

Variété de raisin

50% Savagnin et 50% Chardonnay

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6 500 pieds par 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

Elle est respectivement celle du Chardonnay et du Savagnin. Nos Savagnins sont élevés en pièces de 228 litres, partiellement remplies, donc sous voile. Une sélection est opérée dans les fûts au bout de 3 ans d'élevage. L'assemblage intervient ensuite avec le Chardonnay, vieilli pendant la même durée, mais en foudre de 30 hectolitres ouillés. La mise en bouteilles intervient quelques mois après.

Notes de dégustation

Il se consomme légèrement chambré : 12 à 14°C.

À l'oeil, il se pare d'un jaune doré et profond, presque vieil or.

Il s'agit d'un vin charpenté et puissant, persistant dans ses arômes de noix vertes et d'amandes. Délicat et très complexe. À la typicité du Savagnin s'allient la rondeur et le gras du Chardonnay pour nous donner un magnifique équilibre, ce qui en fait l'archétype des blancs du Jura.

Service

Poissons et crustacés, viandes blanches, escargots et cuisses de grenouilles, plats à la crème, fondues et plats fromagers en général, Comté.

Vieillessement

Vin qui peut vieillir une quinzaine d'année, même s'il est parfaitement adapté à une consommation immédiate.

