

AOC L'Etoile **Chardonnay**

Sous l'AOC L'Etoile ne sont produits que des vins blancs, qui se distinguent par leur finesse et une minéralité de type "pierre à fusil". Notre domaine exploite trois hectares 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 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

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 douzaine de mois.

Notes de dégustation

À 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 ainsi qu'avec du Mont d'or chaud.

Vieillessement

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

