

domaine **BAUD** Génération 9

AOC Côtes du Jura

L'Autre - Naturel

Ce vin est issu du cépage Savagnin, cultivé sur des marnes grises du trias jurassien. Son élaboration met en exergue les arômes primaires de ce cépage endémique. Loin du traditionnel processus oxydatif, laissez-vous surprendre par une nouvelle personnalité de ce traminer emblématique.

Variété de raisin

100% Savagnin

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

Ces raisins, récoltés mécaniquement, ont été ramassés le 9 Septembre 2022. Après un pressurage lent et un débourbage de 18h à froid, le jus de raisin est maintenu à basse température (11°C) pendant toute la durée de la fermentation, afin d'en extraire la richesse aromatique. Après un mois de fermentation alcoolique, s'en suit la fermentation malolactique. Le vin repose ensuite en cuve inox uniquement, jusqu'au printemps (Mai) date à laquelle il est mis en bouteille.

Notes de dégustation

Servir entre 11 et 13°C. Au nez, des arômes de fleurs tel que la rose, puis, se révèle ensuite un éventail varié de fruits exotiques, tel que le litchi et la mangue, assaisonné de quelques épices. Le nez, très aromatique et franc, invite à la dégustation de par sa gourmandise. Il suggère doré et déjà un bel équilibre entre matière et fraîcheur. Ce sentiment se confirme ensuite en bouche, où l'on retrouve en première impression, ses arômes primaires, de fruit et d'épices. La finale laisse apparaître une belle tension liée au cépage lui-même.

Service

Apéritif, Poissons, fruits de mer et crustacés, tartiflette ou raclette, salade d'asperge, soufflé au fromage, une crème poêlée d'écrevisses ou de coquille Saint Jacques.

Vieillessement

Ce vin peut être consommé actuellement, même si son équilibre lui promet à un bel avenir. Quelques années de vieillissement lui conféreront rondeur, gras et accentuation des fruits exotiques, avec plus de maturité des fruits (fruits jaunes)

