

## **AOC Côtes du Jura** **Poulsard En Rougemont**

*Ce cépage jurassien est cultivé sur les marnes grises et bleues du lias et trias jurassiens. Ses grains oblongs sont juteux et délicats, la peau de ses baies est fine, contenant peu d'anthocyanes. Il donne peu de couleur et les vins qui en sont issus sont rouges claires aux reflets orangés.*

### **Variété de raisin**

100% Poulsard

### **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 traditionnelle ; les raisins égrappés sont cuvés pendant une douzaine de jours avec un contrôle quotidien des températures, remontages et pigeages journaliers. Il est donc vinifié en rouge.

### **Notes de dégustation**

Ce rouge clair se consomme légèrement frais (11 à 14°C), son nez est caractéristique, de fruits rouges et de sous-bois mêlés, de foin et de champignons. Vin très agréable l'été par sa fraîcheur.

En bouche, on l'aime friand et gouleyant ; son attaque est franche sans agressivité, ses tanins sont discrets. Les arômes rappellent ceux du nez : la griotte, le cassis et la groseille ; ils en font un vin équilibré et harmonieux. Franc et soyeux, il est léger au palais.

### **Service**

Salaisons (saucisse de Morteau particulièrement), charcuteries et viandes fumées (jambon de montagne), barbecue, grillades, pigeon, faisan, gigot d'agneau, fromages à pâte molle.

### **Vieillessement**

Sa garde est de 4 à 5 ans en cave.

