

domaine
BAUD Génération 9

AOC Côtes du Jura
Trousseau Cousu Main

Cépage typique de notre terroir, il est cultivé sur les marnes rouges et graviers gras du trias jurassien. Il aime les terres chaudes. Exigeant par nature, il est le moins répandu des cépages jurassiens et représente moins de 8% du vignoble.



Variété de raisin
100% Trousseau

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 Père et Fils est certifié Terras Vitis.

Vinification
Elle est traditionnelle ; les raisins égrappés sont cuvés pendant une quinzaine de jours avec un contrôle de température et suivi quotidien, remontages et pigeages réguliers afin d'extraire de manière qualitative et progressive les anthocyanes contenues dans les pellicules des baies.

Notes de dégustation
Ce rouge se consomme à température de cave (14 à 16°C). Son nez est caractéristique avec des notes de fruits rouges, d'humus et de champignons. L'arôme le plus marquant est son côté animal, carné (cuir).
En bouche, on l'aime rond, son attaque est franche sans agressivité, ses tanins sont discrets. Les arômes rappellent ceux du nez : la griotte, la mûre ; vin équilibré et harmonieux. Franc et soyeux, il est ample et complexe. C'est un vin gourmand.

Service
Viandes rouges, gibiers, venaison, buffet campagnard, charcuterie et fromages à pâte molle.

Vieillessement
Sa garde est d'une douzaine d'années en cave.