

AOC Crémant du Jura **Chardonnay Brut Blanc de Blanc**

Le Jura possède une solide expérience en matière de vins effervescents, puisqu'il y a deux siècles nos aïeux produisaient des "méthodes champenoises" de qualité et ce jusqu'en 1994, date à laquelle cette mention fut interdite. Depuis 1995, ce produit est reconnu en A.O.C. Crémant du Jura.

Variété de raisin

100% Chardonnay

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied 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

Il est élaboré à partir du Chardonnay. Les fermentations alcoolique et malolactique se font en cuves, et après la mise en bouteilles, la seconde fermentation captive lui procure son effervescence. Vieilli au moins douze mois sur lattes, il est ensuite dégorgé avec l'ajout d'une liqueur d'expédition afin d'obtenir le Brut, ou le Demi sec, selon le dosage

Notes de dégustation

A l'oeil: Jaune pâle aux reflets verts argentés, la mousse est fine et persistante, la couronne fine, beaux cordons de bulles.

Au nez: Fin et élégant, légère touche de grillé, pommes vertes, agrumes, nez floral aux nuances de fleurs des prés.

En bouche: Attaque en finesse, les bulles sont présentes sans foisonnement, on retrouve les arômes du nez avec une fin de bouche acidulée. Bel équilibre acide/alcool. Il est rafraîchissant.

Service

Servir frais à l'apéritif entre 4 à 6°C. C'est le meilleur moment pour le Crémant (nature, ou en cocktail jurassien avec un peu de Macvin et quelques raisins secs).

C'est le Crémant de convivialité par excellence. Il sera aussi le Crémant qui fera pétiller vos soirées!!!

Au dessert, avec des galettes ou gâteaux. Le Crémant demi sec aura également sa place accompagné des mêmes gourmandises.

Vieillessement

Vin à boire dans les cinq années. La garde n'est pas conseillée sur ce vin.

