



domaine

BAUD Génération 9

AOC Crémant du Jura Brut Rosé

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

50% Poulsard et 50% Pinot Noir

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 de Poulsard et de Pinot Noir vieilli au minimum douze mois sur « latte »; selon la méthode traditionnelle, avec prise de mousse en bouteille.

Notes de dégustation

Frais à 4 à 6°

A l'œil : Rose pâle, pelure d'oignons. La couronne est fine et persistante, de beaux cordons de bulles sont présents.

Au nez : Fin et élégant, parfum de fruits rouges (groseilles fraîchement cueillies et griottes).

En bouche: Attaque en finesse, les bulles sont présentes sans foisonnement, on retrouve les arômes du nez. Il est rafraîchissant.

Service

Servir frais à l'apéritif. C'est le meilleur moment pour le Crémant Brut.

Au dessert, le Crémant Rosé est parfait avec des galettes ou autres pâtisseries.

Vieillessement

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