

domaine  
**BAUD Génération 9**

**AOC Côte du Jura**  
**Chardonnay Les Prémices**

*Ce vin est issu du cépage Chardonnay cultivé sur des marnes grises du trias jurassien. Son élevage en fut lui confère une complexité inégalable et révèle quelques spécificités du terroir jurassien !*

**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**

Après un pressurage lent et un débourage de 12h, le jus de raisin est maintenu à basse température pendant quelques jours, afin d'en extraire la richesse aromatique. Ensuite, la température remonte progressivement à 14°C pour laisser place à la fermentation alcoolique. Le vin est entonné rapidement pour effectuer ses deux fermentations en fut de chêne. S'ensuit l'élevage de dix mois en fûts de chêne (foudres et pièces) ouillés.

**Notes de dégustation**

13 à 14° Au nez, les arômes de fleurs de vigne et des vergers font que ce Chardonnay (vif et plaisant à la fois) est très agréable; petite touche fruitée sur les agrumes.

En bouche, vin équilibré et complexe caractérisé par une jolie rondeur, des notes briochés que nous procure l'élevage en fût. La fin de bouche laisse apparaître une note acidulée. Les arômes de bouche sont les mêmes qu'au nez, vin fruité avec une belle complexité aromatique.

**Service**

Poissons, Plats à la crème (morilles et autres champignons), Viandes blanches (blanquette de veau etc...), Comté, fondues et tartiflettes, Apéritif

**Vieillessement**

Ce vin peut être consommé actuellement, toutefois de par son équilibre, il semble promis à un bel avenir. Quelques années de vieillissement lui permettront d'acquiescer toute l'expression du terroir jurassien affirmant une finesse et longueur en bouche remarquables.

