

## AOC Côtes du Jura L'Un Savagnin

*Le Savagnin fleuron de notre vignoble, ne se rencontre quasiment que dans le Jura. Il puise dans nos marnes grises et bleues son expression maximale. Raisin à la peau dure et épaisse, il est le dernier récolté, à la veille des premiers frimas. Sa richesse en sucre et acidité est très importante, ce qui lui autorise des vinifications et modes d'élevages très originaux.*



**Variété de raisin**  
100% Savagnin

### 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 une récolte manuelle, un pressurage statique, la fermentation se fait à partir de levures indigènes de façon à garder la typicité de notre terroir, et à basse température. S'ensuit un élevage en fûts de 228 litres, sans aucun ajout, ni ouillage, qui le plus souvent le prédestine à devenir du Vin Jaune après un vieillissement d'au moins 6 ans et 3 mois. Ce CÔTES DU JURA SAVAGNIN résulte d'un tri sélectif parmi les fûts, et d'une mise en bouteilles après 3 ou 4 années d'élevage.

### Notes de dégustation

Légèrement chambré 13 à 15°

Vin puissant et viril avec des arômes d'amandes, de noix verte, la complexité aromatique se révèle peu à peu, avec l'apparition tour à tour d'arômes de fenouil, de noisettes, de céleri, voire de truffe. Sa persistance en bouche est longue et agréable.

Il convient d'ouvrir la bouteille quelques heures avant la consommation.

### Service

Il accompagne avec merveille un plat de morilles à la crème. Superbe avec un poulet de Bresse, du poisson de rivière à la crème, des plats épicés ou exotiques et il sera divin avec un comté longuement affiné. En saison, avec les cuisses de grenouilles et les préparations culinaires à base de poissons.

### Vieillessement

Ce vin se garde très bien, sa longévité en cave peut sans problème être de 15 à 20 ans. Le temps lui confère de la rondeur.