

## AOC Macvin du Jura

*Vieux produit traditionnel connu depuis le XIV<sup>ème</sup> siècle, le Macvin du Jura est reconnu en A.O.C. en 1991. C'est un vin de liqueur élaboré à partir de moût de raisin muté au Vieux Marc du Jura. Particulièrement apprécié des femmes, son bouquet est remarquable; son velours en bouche l'ayant fait surnommer "le galant" par Marguerite de Flandres l'épouse de Philippe le Hardi.*

### 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

Le jus de raisin, un moût de Chardonnay, recueilli immédiatement après le pressurage est débourbé, puis assemblé avec un Vieux Marc du Jura de façon à obtenir 17° d'alcool. Le mélange est vieilli en fût de chêne pendant une trentaine de mois avant sa mise en bouteilles.

### Notes de dégustation

Au nez, le Macvin développe des arômes de type abricot, coing, pomme reinette et aussi mandarine ou orange amère.

En bouche, ce produit gras et soyeux offre un bel équilibre alcool/acidité/sucre. On y retrouve également des arômes tels que la noix, la réglisse.

### Service

Il peut se servir frais à 6° de température, en apéritif, avec comté ou quelques fruits secs, ou encore en accompagnant un melon. A peine plus tempéré (12,14°), il peut accompagner avec bonheur une glace au miel ou aux noix ainsi qu'une tarte Tatin, crème brûlée ou un sabayon.

### Vieillessement

En cave, sa durée de conservation sera de plusieurs décennies.

La bouteille entamée peut se conserver plusieurs mois au réfrigérateur.

