

Côtes du Jura Blanc



Cépages

Chardonnay



Terroir

Le chardonnay est implanté dans le Jura depuis le XVI^e siècle. Il était déjà considéré comme un « fin plant ». Eboulis secs reposant sur les marnes grises du Lias. (Lias : sur les coteaux).



Viticulture

Certifiés Demeter depuis 2010, ce mode de gestion du domaine à renforcer nos vignes. La biodynamie permet aux vins d'exprimer pleinement les qualités et la typicité de notre terroir.



Vinification

- Après fermentations (sans levures chimiques), il est mis dans des tonneaux de vieux chêne, d'une contenance de 300, 600, 800 ou 1.200 litres.
- Ouillage la première année, le vin dans les tonneaux vit au contact de l'air, sans voile de levures contrairement au vin jaune.
- A la mise en bouteille, pas de collage, une très légère filtration pour obtenir un vin limpide et brillant. Seulement 2 à 3 milligrammes par litre de sulfite rajouté.



Notes dégustations

Robe jaune dorée, vins solides, fruités et secs. Le Chardonnay donne des vins secs et fruités.



Accords

Avec entrées chaudes, fondue au fromage, moules frites, grenouilles, escargots, fruits de mer, poissons en sauce, poissons fumés, choucroute, fromages.



Temps de garde

Temps de garde : infini (plus de cent ans).



Service

Ouvrir quelques heures à l'avance et déguster comme le rouge, à une température de 15 à 18°.