

Côtes du Jura Rouge



Cépages

Poulsard, Trousseau, Pinot Noir



Terroir

Marne irisées du Trias, présence de marne violette, grise et verte en alternance avec des bancs calcaires beiges. Il faut des sols légers et chauds comme les éboulis calcaires enrobés dans des argiles brunes et aérées.



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

- Assemblage des 3 cépages à la vendange.
- Fermentation, en cuve, commune pendant 12 à 15 jours, avec remontage de jus deux fois par jour pour extraire toute la couleur et les arômes. Pas de levures de fermentations, pas de traitements.
- Après fermentation malolactique, le vin est mis dans des tonneaux de vieux chêne âgés de 15 à 60 ans, d'une contenance de 1.000 à 1.500 litres, qui ne donnent pas le goût de bois. Les vins rouges mûrissent lentement pendant 4 ans dans des vieilles caves froides.
- Ouillage est pratiqué une fois la première année car le vin jeune est plus fragile.
- A la mise en bouteille, pas de collage, juste une très légère et douce filtration simplement pour obtenir un vin limpide. On ajoute seulement quelques milligrammes par litre de sulfite, comme nos ancêtres depuis les années 1850.



Notes dégustations

Typicité est bien marquée avec déjà des nuances de vin mûr.

Vins fruités, agréables, parfumés Colorés, robe rubis foncé, arômes intenses, tanniques, charpentés et de garde.



Accords

Avec Charcuteries, raclettes, volailles grillées, viandes blanches, viandes rouges, petits gibiers, barbecue, couscous, pot-au-feu.



Temps de garde

De 50 à 60 ans



Service

Ouvrir quelques heures à l'avance et déguster à une température de 16 à 18°.