



domaine

---

# BAUD Génération 9

---

## AOC Côtes du Jura Rouge ancestral

*Le Rouge Ancestral 2010 du Domaine Baud est un vin gourmand et gouleyant : par son fruité délicat, il accompagnera parfaitement vos pique niques, salaisons et buffets campagnard.*



### Variété de raisin

Trousseau 70% et Pinot noir 30%

### 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

Les raisins provenant d'une parcelle complantée sont récoltés ensemble, égrappés et cuvés pendant une douzaine de jours. La macération s'accompagne de pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire les caractéristiques variétales des deux cépages. L'élevage est de neuf mois en cuves et fûts.

### Notes de dégustation

Au nez, le cépage Trousseau domine nettement en apportant sa note animale; très belle complexité aromatique aux fruits rouges (griottes). S'ajoutent des arômes carnés, de cuir et de sous bois. Le pinot noir quant à lui donne la structure tannique.

En bouche, vin rond et complexe, charpenté et équilibré, l'attaque est ample, et les tanins sont fondus avec des nuances de réglisse.

### Service

Il doit être servi entre 14 et 17°. Le Rouge Ancestral s'accorde avec les fumés comtois, les gibiers et les viandes rouges (bison, côtes de boeuf).

### Vieillessement

Sa garde est d'une dizaine d'années en cave.