

## AOC Côtes du Jura

### Vin Jaune

*Le Savagnin qui en est le cépage unique est le fleuron de notre vignoble, et 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 mode d'élevage 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 et Elevage

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.

Le voile de levures qui se développe à la surface, protège le vin, lui confère ses arômes caractéristiques. Quant à l'évaporation (38% en 6 ans) elle contribue à la concentration de ce vin, qui peut dépasser les 14% d'alcool.

#### Notes de dégustation

A l'oeil, sa couleur est d'un jaune profond avec des nuances dorées : il est vieil or.

C'est un vin puissant, et charpenté développant des arômes de noix vertes, noisette, d'amande et même truffe et curry qui se retrouvent en bouche. Une finale ronde et équilibrée termine la bouche sur les arômes décelés au nez. Sa structure en fait un vin inoubliable.

Il convient de le servir légèrement chambré et d'ouvrir la bouteille quelques heures avant consommation.

#### Service

15°C Excellent auxiliaire de cuisine, il relèvera tous les plats à base de crème fraîche et champignons ainsi que les plats exotiques et épicés. Il sera superbe avec un foie gras poêlé et grandiose avec un coq au Vin Jaune et aux morilles, une langouste à l'armoricaine, ou un homard grillé. Il accompagne au mieux un Comté longuement affiné.

#### Vieillessement

Sa garde est légendaire, peut aller jusqu'à un siècle, mais peut être consommé à partir de huit à neuf ans après la récolte

