

AOC Crémant du Jura Brut Sauvage

Le Crémant Brut Sauvage du Domaine Baud est une cuvée d'excellence qui invite à la célébration! Repas de famille, ou entre amis, il mérite d'être partagé. Sa délicate effervescence et ses arômes raffinés séduiront tous vos convives.

Variété de raisin

30% Pinot Noir 70% 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

Les raisins, récoltés manuellement, sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique. Les fermentations alcoolique et malolactique se font en cuves, et après la mise en bouteilles, la seconde fermentation captive lui procure son effervescence. Vieilli au moins vingt quatre mois sur lattes, il est ensuite dégorgé avec un ajout très faible de liqueur d'expédition, d'où son nom "BRUT SAUVAGE".

Notes de dégustation

A l'oeil: Jaune pâle aux reflets verts argentés, la mousse est fine et persistante, la couronne mince, beaux cordons de bulles.

Au nez: Fin et élégant, légère touche de grillé, pommes vertes, agrumes, nez floral aux nuances de fleurs des prés.

En bouche: Attaque en finesse, une belle souplesse nous enrobe le palais. Les bulles sont présentes sans foisonnement. On retrouve les arômes du nez avec une fin de bouche acidulée. Bel équilibre acide/alcool. Il est rafraîchissant.

Service

Servir frais 4 à 6° à l'apéritif, c'est le meilleur moment pour le Crémant (nature).

C'est le Crémant de convivialité par excellence. Il sera aussi le Crémant qui fera pétiller vos soirées!!!

Au dessert, avec des galettes ou gâteaux

Vieillessement

Vin à boire dans les cinq années. La garde n'est pas conseillée sur ce vin.

