

AOC Eau-de-vie du Jura **Vielle Fine**

Eau de Vie de Vin Réglementée de Franche-Comté 50% Alc.

La Fine, ou Eau de Vie de Vin est obtenue par la distillation de lies et des rebêches de Crémant. Celles-ci sont systématiquement conservées et stockées toute l'année.



Variété de raisin
Lies de vin

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.

Elaboration

Les délicates étapes de la conservation, de la fermentation, et de distillation en alambic de cuivre se déroulent au Domaine selon des savoir-faire ancestraux. Puis, le vieillissement se fait en fût de chêne pendant 18 mois minimum. Ce temps de repos lui permet d'acquérir rondeur et souplesse en faisant ressortir ses arômes profonds de fruits secs.

La mise en bouteilles se fait bien plus tard de façon manuelle.

Notes de dégustation

Après le repas, il faut déguster cette Fine dans un grand verre que l'on réchauffera longuement entre ses mains. Ses hautes qualités digestives sont toujours appréciées en fin de repas. Les vieux vigneron le considéraient comme "chauffe coeur" avant le travail ou comme "remède de cheval".

Service

Titrant 50° d'alcool, elle se consomme surtout en digestif.

Vieillissement

En cave, sa durée de conservation sera de plusieurs décennies (bouteille stockée debout). La bouteille entamée peut se conserver plusieurs mois.