

AOC Côtes du Jura Rosé L'insoumise 2017

Légèreté et frivolité, voila ce que vous suggère notre Rosé de la Saint Jean. Vin de soif, fruité et gourmand il vous rafraichira en été, soit en apéritif, soit en accompagnement de vos barbecues et pique-niques.

Variété de raisin

Assemblage de deux cépages rouges du Jura, Poulsard 70% 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

Il est élaboré en pressurage direct et transvasé ensuite dans les cuves inox. La fermentation alcoolique se déroule avec un suivi de température (13°) permettant de garder le fruité et la fraîcheur du produit.

Notes de dégustation

Il se consomme frais (6 à 8°),

Au nez, les arômes de fruits rouges dominent.

En bouche, son attaque est franche sans agressivité, ses tanins sont quasi inexistantes. Les arômes rappellent ceux du nez : la griotte, la fraise et la groseille ; vin agréable. Il est léger au palais et, de par sa fraîcheur, c'est un vin d'été.

Service

Salaisons Charcuteries et viandes fumées (jambon de montagne) Barbecue, grillades, pizzas.

Vieillessement

Il est commercialisé d'avril à septembre, il faut le consommer dans l'année.

