

CRÉMANT DU JURA



CEPAGE : chardonnay (75%) - pinot noir (15%) - savagnin (10%)

SOL : le savagnin est cultivé sur des marnes bleues, le chardonnay et le pinot noir sur sol argilo-calcaire.

RECOLTE : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 30 HL / HA

VINIFICATION : Le pressurage pneumatique des grappes entières. L'extraction est de 100 litres pour 150 Kg de raisins. Les fermentations, alcoolique et malolactique, se déroulent en cuve, avec une maîtrise des températures.

TIRAGE - DEGORGEMENT : Tirage en bouteilles avec levain et sucre. Elevage sur lattes de 20 mois minimum. Remuage sur pupitre puis dégorgement sans ajout de liqueur ni de SO2 (brut nature).

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E
B
I
E
N

L
A
N
T
E

B
E
A
U



ROBE : jolies bulles fines avec un beau cordon.



NEZ : les arômes de fruits sont dominants avec des notes florales et légèrement épicées.



BOUCHE : les bulles sont fines et les arômes sont persistants, très frais.



POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : Jusqu'à 3 ans pour rester sur le fruité.



TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°C.

