



### Dégustation

Nez miellé, mousse crémeuse accompagnant de délicates notes de fleurs blanches et fruits secs. Attaque franche et festive grâce aux fines bulles qui charment le palais. Un équilibre fruité tout en finesse.

### Cépages

Les cinq cépages jurassiens peuvent entrer dans la composition du Crémant du Jura dont l'appellation Contrôlée remonte à 1995. Notre Brut Jurassique est issu d'un assemblage des cépages Chardonnay et Pinot Noir.

### Élaboration et vinification

Méthode traditionnelle: Cueillette strictement manuelle des grappes. Le transport des raisins vendangés se fait en caisses percées pour garder la fraîcheur du fruit. Le pressurage se fait avec des raisins entiers, sans foulage. Les dernières pressées sont séparées et distillées après fermentation. Elevage sur lies minimum 12 mois. La méthode d'élaboration remonte à la fin du XVIIIe. Elle consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteille, après la première fermentation alcoolique en cuve ou en tonneau.

### Accords mets et vins

Vin festif par excellence, il accompagne volontiers l'apéritif, les cocktails ou les desserts. Servir frais, voire frappé entre 8 et 10°C.

### Description vignoble

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière Est de la France.