



### Dégustation

Robe claire et brillante, traversée de bulles dansantes. Joli nez aromatique avec de délicates notes orales et de fruits blancs (pomme). Attaque franche et festive grâce aux bulles qui charment le palais. Un équilibre fruité tout en finesse qui se terminent sur d'agréables notes de fruits secs.

### Cépages

100 % Chardonnay.  
Bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le Xème siècle, le Chardonnay est devenu un enfant du pays. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu sur ce vignoble.

### 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. A essayer sur des toasts de saumon fumé, des filets de sole cuisinés justement au crémant ou un gâteau au chocolat. 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.