



Dégustation

Nez frais et expressif sur des notes de petits fruits rouges. On retrouve en bouche les notes perçues au nez, la finale s'achève sur une explosion de petits fruits.

Cépages

Les cinq cépages jurassiens peuvent entrer dans la composition du Crémant du Jura dont l'appellation Contrôlée remonte à 1995. Notre Crémant du Jura Rosé est issu majoritairement du cépage 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, ce Crémant Rosé accompagnera parfaitement tout un repas, de l'apéritif au dessert. Il s'harmonisera avec tous les desserts à base de fruits: gâteaux, tartes et compositions de fruits frais. Servir frais, 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.