



Savagnin Côtes du Jura

ROU398

Historique

Arnaud Baillet fait partie de ces grands producteurs issus de la nouvelle génération tels que Charles Baillet (Baillet-Millot), Antoine Jobard du domaine du même nom et Arnaud Mortet (Denis-Mortel) pour ne nommer qu'eux, qui ne se fient pas qu'aux lettres de noblesse du terroir pour créer des grands vins. Culture biologique des vignes, sélection méticuleuse des fûts, vinification avec le moins d'intrant possible et élevage délicat des vins, voici une partie du secret de la création des grands vins d'Arnaud.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Arnaud Baillet
Région vinicole	Jura	Cépage(s)	savagnin
Appellation	AOC Côte du Jura	Conservation	5 à 8 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil	Robe pâle
Nez	Au nez, des arômes de pomme golden, d'amande et de fougère, avec une légère note citronnée.
Bouche	L'impression de fraîcheur et de vivacité est présente dès la première dégustation, suivie d'une sensation de rondeur. La finale est longue, avec des saveurs appétissantes de "compote".
Accord mets/vin	Fromage à pâte ferme (Comté)
Commentaires	<p>Situées à Rotalier, dans le Jura, ces parcelles de savagnin sont des vignes d'une moyenne d'âge de 45 ans.</p> <p>Vinification : Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi de maturité parcelle par parcelle. Fermentation traditionnelle de 15 jours en cuve inox</p> <p>Élevage : 12 mois en fûts de chêne de Bourgogne - 10% de fûts neufs</p> <p>Mis en bouteille sans filtration</p>

En une ligne