

Côtes du Jura

Sosthène.

Vin biologique et biodynamique



Certifié DEMETER depuis 2010, la biodynamie a renforcé nos vignes. Elle permet aux vins d'exprimer pleinement la typicité de notre terroir.

Cépage(s)

100 % Savagnin
Parcelle de 1,56 Ha

Sol / Terroir

On trouve ici des argiles grises et des marnes anciennes, datant des périodes du Lias et du Trias.

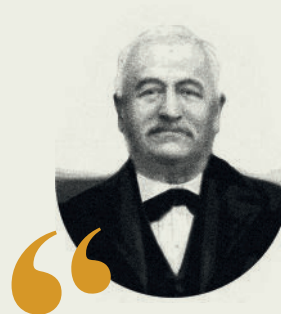
Cette combinaison unique d'âge géologique et de composition des sols soutient la croissance de vignes saines, offrant des vins avec une acidité vive et des profils de saveurs riches.

L'humidité continue des sols aide à conserver la fraîcheur des raisins, renforçant leur complexité aromatique et leur équilibre global.

Altitude	250 m
Rendements	44 hl/Ha
Vendanges manuelles	✓

Notes dégustation

Robe jaune or éclatante, reflet jaune or.
Vin très typé Jura, avec des notes de noix et de curry.



Je suis Sosthène, un des ancêtre de la Famille. Je suis le mari d'Henriette. Nous nous sommes mariés en 1859. Elle a été la première femme à prendre la direction du Domaine Familial.

En plus de gérer le domaine viticole, je dirigeais également une grande ferme en Bresse. C'est moi qui ai considérablement agrandi la propriété. J'étais un homme qui aimait la vie, et avec ma femme, nous avons travaillé dur pour assurer l'avenir des générations suivantes.

Vinification

Pressurage à 1,5 bar, suivi d'un débourbage d'une journée.

Ensuite, fermentation alcoolique et malolactique, avec un élevage de trois ans en anciennes barriques de chêne, sans soutirage complet.

Un fin voile de levure se forme à la surface du vin dans la barrique, à l'image du Vin Jaune, ce qui confère à ce précieux nectar ses saveurs uniques.

Elevage sous bois	2 à 5 ans
Levures Indigènes	✓
Sulfites	< 20 mg/l
Taux d'alcool	13%

Accord mets & vins

Avec foie gras, crustacés, poissons de mer et d'eau douce, cuisines épicées, viandes blanches à la crème et champignons, vieux Comté, vieux parmesan, vieux Cheddar.

Le bon conseil : Ouvrir 3 ou 4 heures à l'avance et déguster à 15 à 18°.