

Côtes du Jura

Les Jumelles

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 % Chardonnay
Parcelle de 2,56 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 saveur 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 dorée, vins solides, fruités et secs



Nous sommes les grandes-tantes de Laura. Pendant 50 ans, nous avons travaillé sans relâche au Domaine aux côtés de notre grand frère Christian, son grand-père.

Quand l'une commence une phrase, l'autre la termine ! Chaque jour, nous passons au Domaine, à pied ou à vélo, pour dire bonjour.

Les expéditions qui partent d'ici sont nos voyages à nous. Nous aimons la terre et les vignes, et nous n'avons jamais eu peur de nous salir les mains.

Vinification

Dès leur arrivée à la cuverie, les raisins sont pressés à une pression de 1,5 bar, puis laissés au débourbage pendant une journée.

La fermentation, d'une durée de 12 à 15 jours, débute par une aération en début de fermentation alcoolique, utilisant des levures naturelles.

Elevage sous bois	3 à 4 ans
Levures Indigènes	✓
Sulfites	20 - 50 mg/l
Taux d'alcool	13 %

Accord mets & vins

Avec entrées chaudes, fondue au fromage, moules frites, grenouilles, escargots, fruits de mer, poissons en sauce, poissons fumés, choucroute, fromages.

Le bon conseil : Ouvrir quelques heures à l'avance et déguster comme le rouge, à une température de 15 à 18°.