

Côtes du Jura

Cuvée Suzanne

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% Pinot Noir
Parcelle de 1,43 Ha

Sol / Terroir

Des marnes rouges sont des sols argilo-calcaires enrichis en matière organique. Ils sont composés de marnes, une roche sédimentaire qui conserve bien l'eau, favorisant ainsi une bonne hydratation des vignes.

Les vins produits à partir des sols de Marnes Rouges présentent souvent une belle structure, des arômes complexes et un bon potentiel de vieillissement. Les rouges se caractérisent généralement par des notes fruitées, des épices et une agréable fraîcheur en bouche.

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

Notes dégustation

Son nez est soutenu et aromatique, révélant des notes délicates de fruits rouges et de nuances florales typiques du cépage Pinot Noir. En bouche, il affiche une belle structure, à la fois pleine et harmonieuse, avec une fraîcheur vive et une maturité fruitée remarquable. Ce **rosé** possède une élégante tenue, alliant finesse et intensité, parfait pour une dégustation raffinée.



Suzanne

La tornade rigolote

Hello ! Moi c'est Suzanne, la plus petite nièce de Laura... mais moi je l'appelle Tata Carotte, et ça me fait trop rire !

Je suis la dernière arrivée, avec plein de caractère et encore plus de bonne humeur ! Alors Tata a fait une cuvée rosée et pleine de peps, rien que pour moi !

Mais attention, c'est un rosé de caractère, comme les vins du Jura ! Pour l'étiquette, Tata a demandé à Marine, une super illustratrice du Haut-Jura, de dessiner une famille de lynx... Et moi, je suis celle qui fait la maligne tout en haut, en équilibre !

Vinification

Macération en grappes entières pendant deux jours, suivie d'une saignée pour conserver une couleur rose soutenue.

Le vin est ensuite élevé en cuve pendant six mois avant la mise en bouteille, avec une très légère filtration. Aucun sulfite ajouté.

Elevage cuve inox	6 mois
Levures Indigènes	✓
Sulfites	< 20 mg/l
Taux d'alcool	12 %

Accord mets & vins

À savourer à tout moment, idéalement légèrement frais, il se marie parfaitement avec une grande variété de plats.