

Côtes du Jura

Cuvée Chloé

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% Trousseau
Parcelle de 1,89 Ha

Sol / Terroir

Les marnes rouges sont des sols argilo-calcaires enrichis en matière organique. Composées de marnes, une roche sédimentaire qui retient efficacement l'eau, elles favorisent une hydratation optimale des vignes.

Les vins issus de ces sols présentent souvent une belle structure, ont des arômes complexes et un excellent potentiel de vieillissement. Les rouges se distinguent généralement par leurs notes fruitées, leurs épices, ainsi qu'une fraîcheur agréable en bouche.

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

Notes dégustation

Ce vin présente une structure fine et élégante, caractérisée par une acidité vive et une fraîcheur marquée. Les arômes dominants de fruits rouges, tels que la cerise et la framboise, sont complétés par des notes épicées de clou de girofle, apportant complexité et dimension. Sa couleur pourpre intense témoigne de sa jeunesse et de sa vivacité.



Chloé
La petite artiste

Goucou ! Moi c'est Chloé, la grande fille de Maman Laura.

Je suis née en 2018, et cette année-là, Maman a eu une idée géniale : faire une cuvée rien que pour moi, avec du Trousseau (son vin préféré... après moi bien sûr !).

Comme elle m'adore, elle a voulu marquer le coup. Et comme moi je suis une vraie artiste, j'ai même fait le dessin de l'étiquette ! Bon... avec un peu d'aide d'un grand quand même !

Vinification

Tout commence par l'éraflage, suivi d'une macération de 5 à 8 jours. Les fermentations (alcoolique et malolactique) se déroulent dans des cuves en inox. Pour optimiser l'extraction, un foulage aux pieds est effectué, accompagné de quelques remontages doux. Une légère filtration précède la mise en bouteille.

Ce vin est élaboré sans ajout de soufre !

Elevage cuve inox	✓
Levures Indigènes	✓
Sulfites	< 20 mg/l
Taux d'alcool	13,50 %

Accord mets & vins

Idéal pour accompagner un plateau de charcuterie, un barbecue ou encore des viandes rouges grillées, ce vin saura sublimer chaque bouchée grâce à sa structure élégante et ses arômes fruités et épicés. Parfait pour des moments de convivialité et de partage autour d'un bon repas.

Le bon conseil : Ouvrir quelques heures à l'avance et déguster à une température de 16 à 18°.