

# Côtes du Jura

## Cuvée Jeanne

### 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

Vendanges manuelles ✓

### Notes dégustation

Elevé dans une cave traditionnellement destinée aux Vins Jaunes, ce vin à base de Chardonnay développe au nez des notes aromatiques rappelant celles du Savagnin, très marquées et typiques du Jura. Puissant et extrêmement complexe, il conserve une texture soyeuse. En bouche, il se révèle ample, profond et très typé, avec une longue finale enrichie de nuances de curry et de fruits secs, offrant une expérience riche, élégante et persistante.



**Jeanne**

La danseuse surprise

*Bonjour ! Moi c'est Jeanne, la filleule de Laura (que j'appelle Marraine chérie). Je suis arrivée en 2019, toute douce mais un peu surprenante aussi !*

*Alors Marraine a eu une super idée : une cuvée de vin orange juste pour moi ! Et comme je suis passionnée de danse, elle a choisi une jolie danseuse sur l'étiquette. Trop la classe, non ?*

### Vinification

Ce vin orange est élaboré par macération en grappes entières de Chardonnay pendant 15 jours, avec un pigeage quotidien pour favoriser l'extraction de la couleur, des tannins et des composés aromatiques.

Après le pressurage, le moût est transféré en cuve pour effectuer les fermentations alcoolique et malolactique, toutes deux avec des levures indigènes, sans ajout de sulfites.

L'élevage se déroule en anciens tonneaux de dimension variable pendant un an, sans soutirage ni ouillage, afin de préserver la structure tannique et la complexité aromatique issus de la macération. Ce processus respecte la vinification naturelle et sans sulfites ajoutés pour exprimer toute la pureté du terroir.

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Elevage sous bois | 1 an      |
| Levures Indigènes | ✓         |
| Sulfites          | < 20 mg/l |
| Taux d'alcool     | 12 %      |

### Accord mets & vins

Idéal avec des coquilles Saint-Jacques, de grosses gambas, du homard, ou encore des poissons en sauce, qu'ils soient de mer ou d'eau douce. Accompagne également parfaitement des plats épicés comme un tajine d'agneau, ainsi que des fromages tels que le Comté, le Beaufort, la Tête de Moine ou le Gruyère Suisse.

**Le bon conseil :** Ouvrir quelques heures à l'avance et de le déguster à une température comprise entre 15 et 18°C, tout comme un vin rouge.