

Côtes du Jura

Cuvée Lola

Lola
Le petit clown des vendanges

Coucou ! Moi c'est Lola, la deuxième fille de Maman Laura, et la petite clown de la troupe. Je suis née en 2020, et comme j'aime me faire remarquer, j'ai choisi d'arriver en pleines vendanges ! À 1 semaine, j'étais déjà dans la cave pour mes premières vinif !

Alors on a créé une cuvée audacieuse, avec un mélange de raisins rouges et blancs ! Et sur l'étiquette, y'a un berceau... un petit clin d'œil à mon arrivée girlyote

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)

Trousseau, Poulsard, Chardonnay
Parcelle co-plantée de 0,13 Ha

Sol / Terroir

Le secteur du Montausson à Arlay est réputé pour ses sols principalement composés de marnes et de calcaires jurassiens. Ces sols ont une stratification riche en minéraux, avec une dominance de marnes argilo-calcaires, qui offrent un bon équilibre entre drainage et rétention d'eau. Cette structure favorise une croissance racinaire profonde, permettant aux vignes d'accéder à des nutriments variés tout en conservant une bonne résistance à la sécheresse.

La richesse en minéraux confère aux vins du Montausson une typicité minérale marquée, avec une facette fraîche et vivante, essentielle pour élaborer des vins à la fois élégants et complexes typiques du Jura.

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

Notes dégustation

Vin jeune et frais, avec une expression fruitée grâce à l'équilibre entre le Trousseau et le Poulsard, et une acidité marquée apportée par le Chardonnay. Belle rondeur, bouche veloutée et soyeuse. C'est un vin facile à boire, plaisant et simple à apprécier. Il est puissant et tannique, plutôt complexe et pas courant dans le Jura, avec une belle sapidité.

Il en a sous la pédale !



Vinification

Les grappes entières, provenant de la même parcelle et assemblant des cépages rouges et blancs (Trousseau, Poulsard et Chardonnay), sont macérées en co-fermentation pendant 6 à 7 jours. Le foulage aux pieds est effectué plusieurs fois en raison de la petite quantité de cette cuvée, afin d'en extraire pleinement les arômes.

Il s'agit d'une cuvée parcellaire, issue d'une seule parcelle. Après la fermentation, le vin est élevé en cuve inox durant six mois, puis mis en bouteille avec une très légère filtration. Aucun soufre ajouté.

Elevage cuve inox	6 mois
Levures Indigènes	✓
Sulfites	< 20 mg/l
Taux d'alcool	11 %

Accord mets & vins

Idéal en ouverture d'un dîner entre amis, ce vin s'accorde parfaitement avec une sélection variée de charcuteries, telles que jambon cru, saucisson, ou terrine.

Ainsi qu'avec une gamme de fromages, allant des affinés comme le Comté ou le Cantal, aux plus crémeux et affinés, tels que le Brie ou le Crottin de Chavignol. Il offre ainsi un moment de convivialité, de partage et de découverte.