

Côtes du Jura

Henriette

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)

33% Pinot Noir (1,43 Ha), 33% Trousseau (1,89 Ha), 33% Poulsard (0,78 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
Rendements	27 hl/Ha
Vendanges manuelles	✓

Notes dégustation

La typicité jurassienne est bien marquée avec déjà des nuances de vin mûr. Vins fruités, agréables, parfumés et colorés.

Une robe rubis foncé et des arômes intenses, tanniques et charpentés, idéale pour devenir des vins de garde.



Je suis Henriette, l'arrière-arrière-arrière-arrière-grand-mère de Laura.

Je suis la première femme à avoir succédé à un homme, mon père. En 1849, j'ai pris les rênes du Domaine avec mon mari, Sosthène.

On dit que j'ai une forte personnalité, et c'est vrai. Je souris rarement, mais vous pouvez toujours compter sur moi. Droite et fidèle à ma parole, ce que je promets, je le tiens.

Vinification

Un assemblage de trois cépages est effectué lors de la récolte. La co-fermentation se déroule sur une période de 12 à 15 jours dans une cuve, avec un remontage du moût deux fois par jour afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures naturelles, suivie d'une fermentation malolactique pour affiner la texture du vin.

Elevage sous bois	2 à 4 ans
Levures Indigènes	✓
Sulfites	20 - 50 mg/l
Taux d'alcool	11,50 %

Accord mets & vins

Avec charcuteries, raclettes, volailles grillées, viandes blanches, viandes rouges, petits gibiers, barbecue, couscous, pot-au-feu.

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