

Côtes du Jura

Armand

Vin biologique et biodynamique



Certifiés DEMETER depuis 2010, la biodynamie a renforcé nos vignes. Elle permet aux vins d'exprimer pleinement la typicité de notre terroir.

Cépage(s)

100% Savagnin (Parcelle de 1,56 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
Rendements	44 hl/Ha
Vendanges manuelles	✓

Notes dégustation

Une robe jaune or brillant.
Un vin très puissant où l'arôme de noix est dominant. Belle longueur en bouche.
Typicité du terroir très marquée.

Accord mets & vins

Un vin d'alliance gastronomique ! Sa finesse, sa puissance et sa complexité sont mises en valeur par des cuisines très diverses : foie gras, homard, noix de Saint-Jacques, poissons en sauce forte, sushis, cuisine épicée, viandes blanches en sauce crème et champignons, Comté, Parmesan, vieux Cheddar.



Je suis Armand. J'avais seulement 8 ans quand je suis arrivé dans cette famille.

Ma mère, seule et sans ressources, ne pouvait plus s'occuper de moi. C'est Anna, l'une des ancêtres de Laura, qui m'a pris sous son aile.

Pendant 40 ans, j'ai travaillé sans relâche au Domaine, jusqu'à devenir un membre de la famille à part entière. C'est pourquoi mon visage a toujours été, et sera toujours, sur leurs étiquettes.

Vinification

Le processus de vinification est vraiment unique ! Les raisins sont pressés à une pression de 1,5 bar, suivie d'un débourageage du moût pendant une journée, puis des fermentations alcoolique et malolactique.

Le vin subit ensuite une impressionnante période de vieillissement de sept ans dans de petites vieilles barriques de chêne. Pendant ce temps, les barriques ne sont pas complétées, permettant à un voile de levure de se former à la surface du vin.

Ce voile de levure se développe au cours des sept années, donnant des arômes distinctifs et complexes de noix, de curry au produit final. De plus, environ 30 % du vin s'évapore naturellement pendant ce long processus de vieillissement, concentrant encore davantage les saveurs.

Elevage sous bois	7 à 8 ans
Levures Indigènes	✓
Sulfites	< 20 mg/l
Taux d'alcool	14 %

Le bon conseil : Ouvrir quelques heures à l'avance et déguster comme le rouge, à une température de 15 à 18°.