

CREMANT DU JURA BBF

Blanc de Blancs élevé en fûts - 60% millésime 2018 et 40% millésime 2019

Type de sol :	60% Argiles - 40% calcaire du bajocien
Orientation :	Principalement Ouest et Est
Age Moyen du Vignoble :	30 ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Chardonnay
Mode de culture :	Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Récolte en caisses, pressurage pneumatique, fermentation en fûts en caves fraîches.
Elevage :	Assemblage de 60% de vin vieilli 14 mois en fûts et 40% de vin vieilli 5 mois en fûts. Assemblage de 2 millésimes le 1er sur l'évolution et le second amenant de la fraîcheur.
Prise de Mousse :	Prise de mousse classique avec un élevage de 48 mois sur lattes – dégorgement sans dosage, ni SO ₂ .
Caractéristique du vin :	Bulles très fines. Belle complexité, des arômes grillés très mûrs qui offre un vin minéral et très structuré.
Temps de garde :	5 ans et +
Ajout de SO₂- Total SO₂	50% sans soufre – 50% avec ajout de 5mg/L + 5mg à l'assemblage. SO ₂ Total <20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin