

CREMANT DU JURA BLANC DE NOIRS

100% Pinot Noir – Sans soufre ajouté

Caractéristiques du millésime	50% millésime 2020 – 50% millésime 2021
Type de sol :	60% Argile -40% Calcaire
Orientation :	Sud et Ouest
Age Moyen du Vignoble :	45 ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Pinot Noir
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.
Prise de Mousse :	La prise de mousse est réalisée avec des jus de raisins congelés. Une partie pour réaliser le pied de cuve (levain) et une seconde partie pour l'apport de sucre. 100% levures et sucre de notre domaine.
Elevage :	100% en fût, puis élevage sur lies en bouteilles pendant 30 mois, dégorgement sans dosage ni SO ² .
Caractéristique du vin :	Bulles très fines, belle finesse et beaucoup de fraîcheur avec un fruité très expressif et de jolis amers en fin de bouche...
Temps de garde :	4 ans et +
Ajout de SO₂- Total SO₂	Sans soufre ajouté
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin