



FR

Appellation : Côtes du Jura

Cuvée : Tradition **Couleur :** blanc

Cépages : Chardonnay 70 %, Savagnin 30 %

Terroir : graviers marnes

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement et densité : 30 hl/ha, 6000 pieds/ha

Mode de culture : agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox puis élevage de 2 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Volume annuel : 6 600 cols (75 cl)

Analyse : 13 % alcool, sulfites 460 mg/L

Conseils de dégustation : servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épices (curry), plats au fromage (Comté).

Garde : 30 ans **Apogée :** 4 ans

EN

Appellation: Côtes du Jura

Cuvée: Tradition **Color:** white

Grape variety: Chardonnay 70%, Savagnin 30%

Soil: gravels and marls

Age of the vines: 30 years old

Yield and density: 30 hl/ha, 6000 plants/ha

Grape growing: organic farming, cover crop one row out of two, soil work.

Wine-making process: manual harvest, pressing of the whole grapes, fermentation in stainless steel tanks, ageing minimum 2 years in old oak barrels (228L) under a layer of yeasts (oxidative process, barrels are not topped up).

Annual production: 6,600 bottles (75 cl)

Analysis: 13% alcohol, sulfites 460 mg/L

Food and wine matching: serve at 14° with smoked fish, dishes garnished with garlic and parsley, white meat with a creamy sauce and mushrooms, spicy food (curry) and dishes cooked with cheese (Comté).

Ageing: 30 years **Peak:** 4 years

