



DOMAINE
BERTHET-BONDET

VINS DU JURA - CHÂTEAU-CHALON

7 rue de la Tour 39210 Château-Chalon

Côtes du Jura

TRIO

2023



FR

Appellation : Côtes du Jura

Cuvée : Trio **Couleur :** rouge

Cépages : Pinot noir 20 %, Poulsard 20 %, Trousseau 60 %

Terroir : éboulis calcaire, marnes du Trias

Âge moyen des vignes : 25 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, table de tri, macération courte (environ une semaine) des baies entières égrappées, élevage en cuve inox pendant 10 mois.

Volume annuel : 9 400 cols (75 cl)

Analyse : 13 % alcool, <20 sulfites mg/L

Conseils de dégustation : servir à 14° avec des charcuteries, viandes fumées, grillées, plats salés-sucrés.

Garde : 5 ans **Apogée :** 2 ans

EN

Appellation: Côtes du Jura

Cuvée: Trio **Color:** red

Grape variety: Pinot noir 20%, Poulsard 20%, Trousseau 60%

Soil: limestone and Trias marls

Age of the vines: 25 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: parcellar selection, manual harvest, destemmed grapes, short maceration (about 10 days), ageing in stainless steel tank during 10 months.

Annual production: 9,400 bottles (75 cl)

Analysis: 13% alcohol, <20 sulfites mg/L

Food and wine matching: serve at 14°C with charcuterie, smoked meats, grills and meat with fruit dishes.

Ageing: 5 years **Peak:** 2 years

