

## 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



# Côtes du Jura

## TRIO

### 2023



## 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

