



MACVIN DU JURA



GEOGRAPHIE ET TERROIR

Lieu dit « en Boivin », exposé soleil levant sur la reculée du val de Vallière, à Montaigu. Marnes bleues micacées du lias sur des sols argilo-limoneux.

CULTURE

Vignoble en biodynamie, contrôle et certification par Demeter France depuis 2003 : utilisation bouse de corne (500P), silice (501) et traitements à base de tisanes de plantes. Cette culture permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins. Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et utiliser ainsi pas ou peu de SO2 au cours de la vinification.

Cépage : Chardonnay pour le Blanc avec un rendement limité à 35Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin et Pinot Noir pour le rouge.

VINIFICATION

Macvin Blanc : Pressurage lent du cépage Chardonnay ; le jus obtenu est assemblé rapidement avec un tiers de Marc du Jura ayant vieilli auparavant 60 mois en feuilletes de chênes (115L). Notre macvin vieillit de 4 à 10ans en pièces de chêne

Macvin rouge : issu du Pinot Noir muté sur grains.

Vieillissement durant 24 mois en pièces de chênes.

Légère filtration et mis en bouteille selon le calendrier lunaire, et bouchage avec du liège naturel marqué au feu.



DEGUSTATION

A déguster frais en apéritif, avec le melon ou en accompagnement d'un dessert.