



# CREMANT DU JURA BLANC BRUT NATURE

récolte 2018

## GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du Val de Sorne (côteau sud de Montaigu)

Exposition sud, sud-est.

Marnes irisées du Keuper, terroir favorable au Chardonnay.

## 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 manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et vinifié ainsi avec peu de SO<sub>2</sub>.

**Cépage** : Chardonnay 85% et 15% Pinot Noir.

## VINIFICATION

Les vins de base de nos créchants sont fermentés en levures naturelles et vieillissent en foudre et pièce de chêne (avec élimination des rebêches). Le tirage a lieu au printemps, un jour « fleur » avec un vieillissement sur lattes au minimum de 12 mois. Dégorgement sans dosage.

## CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

**2018** : la récolte a été précoce superbe et généreuse. Les marnes argileuses ont gardé de l'humidité et de la fraîcheur dans les sols, l'été chaud et sec a favorisé une belle maturité

Alcool : 12,5%

SO<sub>2</sub> total : <20mg/L

Dosage : 0

Vendangé du 27/08 AU 10/09/2018

**Dégustation** : robe jaune pâle, reflets verts, brillante animée de fines bulles denses. Nez intense et élégant aux notes florales (acacia, aubépine) et briochées. Bonne attaque à dominante florale, silex et pierre à fusil ; effervescence crémeuse et élégante, bouche fruitée et souple.

