

## DOMAINE BAUD

### Deux grains 2019

**35,00\$**

\* Prix de détail suggéré

domaine  
**BAUD Génération 9**

 Durable

	Code produit	14959298
	Conditionnement	1x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Jura
	Appellation	Côtes du Jura
	Cépage(s)	Savagnin 50 %
	Cépage(s)	Chardonnay 50 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.2
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	15

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Vignerons indépendants depuis 1742, dont la tradition s'est transmise de générations en générations, Domaine Baud façonne l'unique signature du Jura sous les appellations Côte du Jura, Château-Chalon, L'Etoile, Crémant du Jura, Eaux de vie du Jura et Macvin du Jura. Génération 9, c'est Clémentine et son frère Bastien, engagés dans une viticulture durable Terra Vitis.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

À l'oeil, il se pare d'un jaune doré et profond, presque vieil or. Il s'agit d'un vin charpenté et puissant, persistant dans ses arômes de noix vertes et d'amandes. Délicat et très complexe. À la typicité du Savagnin s'allient la rondeur et le gras du Chardonnay pour nous donner un magnifique équilibre, ce qui en fait l'archétype des blancs du Jura.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Savagnin et chardonnay (50/50)

Terroir: marno-calcaire

Vinification: Savagnins élevés en pièces de 228 litres, partiellement remplies, donc sous voile. Une sélection est opérée dans les fûts au bout de 3 ans d'élevage. Le Chardonnay, vieilli pendant la même durée,

mais en foudre de 30 hectolitres ouillés. La mise en bouteilles intervient quelques mois après.



**HÉLÈNE DION**

(450) 223-9307

Sommelière, Développement  
de marché Réseau SAQ et  
restauration