

## DOMAINE BAUD

### Sauvage

**31,00\$**

\* Prix de détail suggéré

domaine  
**BAUD** Génération 9

 Durable

	Code produit	12100316
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin effervescent
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Jura
	Cépage(s)	Chardonnay 70 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 30 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	Brut
	Fermeture	Liège

#### 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

Un savoir-faire riche de neuf générations est à l'origine de ce Crémant du Jura aussi séduisant que désaltérant. Son profil est marqué par la pomme mûre, la pâte d'amandes et le pain grillé, legs d'un assemblage de chardonnay (70 %) et de pinot noir (30 %) qui ont reposés au moins 24 mois sur lattes. Fidèle à sa réputation, il charme au palais avec ses bulles fines et élégantes, nous laissant sur une finale crayeuse et presque saline. (note SAQ)

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins, récoltés manuellement, sont pressés délicatement. Les fermentations alcoolique et malolactique se font en cuves, et après la mise en bouteilles, la seconde fermentation captive lui procure son effervescence. Vieilli au moins vingt-quatre mois sur lattes, il est ensuite dégorgé avec un ajout très faible de liqueur d'expédition.



**HÉLÈNE DION**

(450) 223-9307

Sommelière, Développement  
de marché Réseau SAQ et  
restauration