

DOMAINE BAUD

Crémant du Jura Brut

24,10\$

* Prix de détail suggéré

domaine
BAUD Génération 9

 Durable

	Code produit	12397501
	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 100 %
	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

C'est un secret de moins en moins bien gardé. Les crémants du Jura offrent un rapport plaisir-prix extraordinaire pour les amateurs de bulles. Blanc de blancs élaboré exclusivement avec du chardonnay, ce mousseux est délicat, frais et aérien. On y retrouve des accents de pomme mûre, d'amande et de pain grillé. (Note SAQ)

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Chardonnay! 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 douze mois sur lattes, il est ensuite dégorgé avec l'ajout d'une liqueur d'expédition afin d'obtenir le Brut.



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration