VINS AOP Côtes du Jura

Chardonnay 2017 **9.00€**
Ce vin développe des arômes d'une grande subtilité. L'attaque est vive et puissante. Il délivre des arômes d'un équilibre frais.

Chardonnay CH 2018 ouillé **12.50€**
Issu du lieu-dit les Chevraudes. Hubert signe cette cuvée. Délicat, persistant, boisé crémeux.

Savagnin O 2018 ouillé **12.50€**
Cette cuvée a été vinifiée en fût de chêne, elle offre une complexité aromatique composée de notes exotiques. A servir Frais.

Tradition 2015 **11.80€**
Assemblage de chardonnay et de savagnin élevés en fûts séparés. Le Tradition s'exprime avec une longueur en bouche admirable. Il annonce la puissance des arômes du terroir.

Savagnin 2015 **15.00€**
Cépage uniquement jurassien élevé quatre ans en fût sous voile comme un vin jaune. Ses arômes de noix fraiche lui donnent un goût si reconnaissable.

Poulsard 2018 **9.00€**
Rouge léger, le Poulsard s'éclaire comme un piment pastel unique. Véritable régal de fraîcheur.
Vin gouleyant mais robuste.

Pinot noir 2018 ***cité dans la RVF*** **9.00€**
Teinte rouge violacée avec des notes de petits fruits rouges comme le cassis ou la myrtille typique du Pinot. De bons tannins enrobés par le velouté du vin.

Trousseau 2017 **médaillé de bronze** **10.80€**
Il surprend par sa finesse onctueuse, et offre de riches et délicats arômes de fraise et de cerise marqués par une légère tonalité épicée, signature de ce cépage jurassien.

Crémant du Jura blanc **11.80€**
Vin effervescent les raisins sont récoltés à la main.

Crémant du Jura Rosé **11.80€**
Effervescent dont les raisins sont récoltés à la main. Des arômes fruités se révèlent grâce au pinot noir.

Macvin Blanc **16.90€**
Assemblage de moût du raisin et d'eau de vie de marc vieillie en fût trente mois au préalable. Une robe jaune d'or avec de arômes de vanille et de caramel.

Fortified Wine Rouge **16.90€**
Assemblage de moût de pinot noir et d'eau de vie de vin (fine).Elevée en fût.

Vin de Paille 2012 (37,5cl) **23.00€**
Médaille d'or Concours des vins du Jura
Les plus belles grappes issues de différents cépages (savagnin, chardonnay, poulsard et trousseau) sont délicatement récoltées et séchées durant trois mois sur un lit de paille avant d'être pressées. Sa teinte ambrée provient des cépages rouges et du passage en fûts. On retrouve des arômes de pâte de coing de fruits secs (figues, pruneaux, abricots, …), de miel et de vanille.

Vin Jaune 2012 **27.50€**
Issu du cépage savagnin, ce grand vin du Jura fait l'objet d'un élevage sous voile sans ouillage.
Il est conservé au minimum six ans et trois mois en fût de chêne afin d'obtenir sa puissance, sa concentration et ses arômes de noix de curry si typiques du JURA.

C'est pas logique : **pinot noir 2018** **12.50€**

effet millésime cuvée d'exception. Ce vin surprend par sa puissance et il offre de délicats arômes de fruits noirs.

Cette année 2020 si particulière, ne nous permet pas de se rencontrer sur les salons des vins. Ce que nous regrettons beaucoup. Car ce sont toujours des moments d'échanges et de convivialité. En attendant, prenez soin de vous et de vos proches.

Bien cordialement.

Catherine, Michel, Hubert THIBAUT.

Conditions générales de ventes :

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises.
Nous nous réservons la propriété de nos marchandises jusqu'à l'entier paiement de celles-ci. En cas de rupture de stock d'un millésime le domaine se réserve le droit de livrer le millésime suivant.

Ma Commande

Désignation de l'article	Quantité	Montant TTC par produit
Totaux TTC		

Vos Coordonnées :

Nom et Prénom :
E mail :

Adresse :