DOMAINE
BERTHET-BONDET

VINS DU JURA – CHÂTEAU-CHALON
7 rue de la Tour 39210 Château-Chalon

Côte du Jura
LA QUEUE AU RENARD
2023



FR

Appellation : Côte du Jura

Cuvée : Queue au renard **Couleur :** rouge

Cépage : Pinot noir

Terroir : marnes du Trias

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendement et densité : 20 hl/ha, 6000 pieds/ha

Mode de culture : Nos vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis 2010 dans le respect du terroir et du vivant. L'enherbement couvre un rang sur deux, les sols sont travaillés grâce à des outils intercep sur tracteur vigneron. Toutes les autres tâches sont réalisées manuellement.

Vinification et élevage : Cette cuvée parcellaire qui porte le nom du lieu-dit situé à Passenans résulte de l'assemblage d'une parcelle plantée en 1975 et d'une plus jeune de 2017. Les vendanges sont réalisées manuellement, les baies sont égrappées et restent environ 10 jours en macération. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne (pièces de 228 litres) pendant 14 mois, lui conférant une légère influence de bois neuf.

Volume annuel : 2 000 cols (75 cl)

Conseils de dégustation : servir à 16° avec des charcuteries, viandes rouges, grillades.

Garde : 10 ans **Apogée :** 5

EN

Appellation: Côte du Jura

Cuvée: Queue au renard **Color:** red

Grape variety: Pinot noir

Soil: Trias marls

Age of the vines: 50 years old

Yield and density: 20 hl/ha, 6000 plants/ha

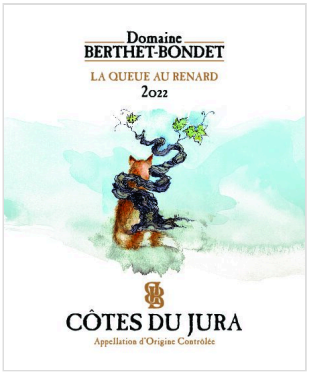
Grape growing: Our vineyards have been cultivated organically since 2010, respecting the terroir and its natural environment. Grass cover every other row, and the soil is worked using inter-vine tools on a vineyard tractor. All other tasks are carried out manually.

Wine-making process: This single-plot cuvée, named after the locality in Passenans, is a blend of a plot planted in 1975 and a younger one from 2017. The harvest is carried out manually, the berries are destemmed and macerated for around 10 days. The wine is then aged in oak barrels (228-litre barrels) for 14 months, giving it a slight influence of new wood.

Annual production: 2,000 bottles (75 cl)

Food and wine matching: serve at 16°C with charcuterie, red meats, grills.

Ageing: 10 years **Peak:** 5 years





Domaine Berthet-Bondet – Vins du Jura – Château-Chalon, France
7 rue de la Tour – 39210 Château-Chalon – Tél. : 03 84 44 60 48
berthet-bondet.com – domaine@berthet-bondet.com