DOMAINE
BERTHET-BONDET

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

Côtes du Jura
TRADITION
2022



FR

Appellation : Côtes du Jura

Cuvée : Tradition Couleur : blanc

Cépages : Chardonnay 60 %, Savagnin 40 %

Terroir : graviers marnes

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement et densité : 30 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 : vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox avec levures indigènes (réalisation d'un pied de cuve) puis élevage de 2 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Volume annuel : 6 600 cols (75 cl)

Analyse : 13 % alcool, sulfites 50 mg/L

Conseils de dégustation : servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épicés (curry), plats au fromage (Comté).

Garde : 30 ans Apogée : 4 ans

EN

Appellation: Côtes du Jura

Cuvée: Tradition Color: white

Grape variety: Chardonnay 60%, Savagnin 40%

Soil: gravels and marls

Age of the vines: 40 years old

Yield and density: 30 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: manual harvest, pressing of the whole harvest, fermentation in stainless steel vats with indigenous yeasts (creation of a starter) then ageing for at least 2 years in oak barrels (228 L) under a veil of yeast (oxidative aging, untopped barrels).

Annual production: 6,600 bottles (75 cl)

Analysis: 13% alcohol, sulfites 50 mg/L

Food and wine matching: serve at 14° with smoked fish, dishes garnished with garlic and parsley, white meat with a creamy sauce and mushrooms, spicy food (curry) and dishes cooked with cheese (Comté).

Ageing: 30 years Peak: 4 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