



Domaine
Frédéric Lambert

Crémant du Jura

Appellation

Crémant du Jura

Cépage

Chardonnay (80%) / Pinot noir (20%)

Couleur

Blanc

Terroir

Coteau argilo-calcaire, marneux exposé au sud

Vendanges

Manuelles avec pressurage des raisins en grappes entières

Vinification

La vinification est effectuée en cuve avec une maîtrise de la température afin de conserver tous les arômes. Le dégorgage est réalisé avec une liqueur dont le juste dosage permet d'obtenir un vin équilibré. L'élevage sur lattes dure environ 24 mois.

Dégustation

Ce crémant est riche en bulles fines et vives. Le nez laisse entrevoir des notes fruitées; à l'agitation, une pointe de grillé se révèle. L'attaque est franche, puis la bouche se distingue par sa maturité et par son équilibre. Le côté minéral s'associe volontiers aux notes fruitées pour former une palette aromatique harmonieuse.

Consommation

Servi frais, ce crémant s'apprécie au moment de l'apéritif ou du dessert.

