
Le travail de la vigne et du vin se fait
dans le respect *du cahier des charges*
biodynamique Demeter.



CHÂTEAU DE VERREUX

[40% PINOT NOIR - 30 % POULSARD - 30% TROUSSEAU]

ARBOIS

SYMBIOSE

VITICULTURE

Lieux dits : En Brut, Monteiller

Surface : 0.6 Ha

Années de plantation : de 1975 à 2001

Exposition : Sud-Est, Est

Altitude : de 300 à 350m

Sol : Couverture limono argileux sur marne grise du Lias

Les vignes sont cultivées sans désherbant chimique ni produits de synthèse. Elles sont labourées sous le rang pour lequel nous privilégions l'enherbement. Nous effectuons un ebourgeonnage manuel afin de limiter les rendements et les maladies cryptogamiques. Les vendanges se font à la main en petites caisses.

VINIFICATION

Cette cuvée d'assemblage reflète l'identité plurielle des cépages jurassiens. Après un tri manuel rigoureux, les raisins sont entièrement égrappés puis vinifiés ensemble dès le cuvage. Une macération pré-fermentaire à froid précède une fermentation spontanée, conduite par les levures indigènes. La cuvaison se déroule sur trois semaines en infusion, avec de légers remontages pour préserver finesse et fraîcheur. Le décuvage est suivi d'un pressurage à faible pression.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue en vieux fûts de chêne de 400 litres pendant dix mois. Aucun collage ni filtration n'est effectué avant la mise en bouteille, réalisée sur bouchon en liège naturel.

