



Trousseau 2011



Kenmerken

Druif: 100% Trousseau
Alcohol: 12,5%
Appellation: AC Côtes du Jura

Terroir

De bodem bestaat uit kalksteen en witte mergel. De wijngaarden liggen op de Coteau Vincelles op een zuid-zuidwestelijk gelegen helling.

Wijnbouw

De leeftijd van de wijnstokken ligt rond de 50 jaar. Biologisch onderhoud van de wijngaarden gecertificeerd door Eco-Cert ('en conversion'). Handmatige oogst, opbrengst ca. 35 hl / ha.

Vinificatie

Langere schilweking om het potentieel aan kleur, tannine en aroma's goed te benutten. Verdere opvoeding gebeurt voor 1/3 op RVS en voor 2/3 op houten vaten. Hiermee blijft het mooie rode fruit behouden in de wijn, en tegelijk wordt de wijn zachter en voller in de mond. Geen filtering. De wijn blijft 12 maanden in het vat, en wordt daarna gebotteld.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 14°
Blijft goed tot ca. 8 jaar

Omschrijving

Iets doorschijnende robijnrode kleur met aroma's van rood en zwart fruit, zoals wilde aardbei, kersen en bramen. Een soepel mondgevoel met zachte, fijne tannines, gecombineerd met zijdezacht rood fruit, een mooie lange afdrank met een pittig pepertje. Veel sap.

Bijzonderheden

Domaine des Marnes Blanches wordt gerund door een jong stel: Géraud en Pauline Fromont. Beide komen uit de streek, en samen zijn ze in 2006 Domaine des Marnes Blanches begonnen. Uitgangspunt is om in al hun wijnen zoveel mogelijk de druiven en het bijzondere terroir van de Jura te laten spreken.