

10.5€



11€



12€



14€



LE PRÊT à EMPORTER :

vins faciles à boire. Qualités florales et fruitées.

- le **Crémant** élaboré à partir de chardonnay et de pinot noir, le crémant du Jura est incontestablement un vin de fête
- le **Chardonnay** non typé, choisi pour sa fraîcheur
- le **Savagnin "Ouilé"** (ouillage étant l'acte de remplir le fût pour compenser la "part des anges", l'évaporation naturelle du vin dans le fût), élaboré comme un Chardonnay, mais avec la singularité du cépage Savagnin
- le **Trousseau** composée à 100% de Trousseau, un cépage typique du Jura cultivé depuis le 18ème siècle. Il produit des vins corsés de longue garde qui accompagnent parfaitement les viandes rouges et le gibier.

14€



17€



18€



18€



LE SUR-MESURE :

vins plus subtils à apprécier dans des conditions plus raffinées. Spécificité jurassiennes douces.

- le **Chardonnay « Cuvée spéciale »** élevé 24 mois en fût de chêne
- le **Savagnin** élevé à la manière du Vin Jaune mais sur une période plus courte
- **L'Ensemble®** est un **vin unique** dans le Jura, grâce à son secret d'élaboration bien gardé, issu d'une tradition des vigneron de l'Etoile remontant au XVIIIe siècle. Ce vin, créé à la naissance du Domaine de Sainte Marie, est capable de faire vivre nos tables de l'entrée au dessert... S'il s'agit bien d'un vin du Jura (il bénéficie de l'AOP L'Etoile), "l'Ensemble®" est une sorte de contrepoint aux vins traditionnels de cette région viticole.
- Le **Mac Vin**, une mistelle produit par l'assemblage de moût et d'eau-de-vie de marc du Jura

26€



34€



45€



LA HAUTE CULTURE :

vins haut de gamme, pour les grandes occasions. Spécificités jurassiennes puissantes.

- le **Vin de Paille**, appelé ainsi parce que les raisins sont séchés sur de la paille ou des claies en bois pour concentrer le sucre et les arômes. (Bouteille de 37.5cl)
- **les Vins Jaunes** : Le domaine dispose d'une cave « La Maison du Savagnin » entièrement dédiée à l'élevage du Vin Jaune :
- le **Vin Jaune vieilli durant 6 ans et 3 mois**, en fûts de chêne (Bouteille de 62cl)
- le **Vin Jaune vieilli durant 10 ans** en fûts de chêne qui développe une palette aromatique plus complexe. (Bouteille de 62cl)