

MONTFORT

AOC Arbois blanc, rouge et rosé

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont.

En 1936, les vins du Jura obtenaient la première Appellation d'Origine Contrôlée historique française à Arbois.

Jura

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Aujourd'hui, on dénombre quatre AOC géographiques : AOC Arbois, AOC Côtes du Jura, AOC l'Etoile, AOC Château-Chalon et trois AOC 'produits' : Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura.

Les vins du Jura, d'une extraordinaire diversité aromatique et gustative, sont élaborés à partir de cinq cépages : Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau et Pinot Noir.



ARBOIS AOC BLANC

Cépage : Chardonnay majoritaire.

Elaboration - Vinification :

Vinification en cuves thermo régulées. Cuvaison pendant 1 semaine à 20-22°C.

Dégustation :

Voilà le plus jurassien de nos Chardonnay ! Dans sa belle robe jaune doré, cet Arbois offre un nez sur les fruits à chair blanche que l'on retrouve ensuite en bouche. Bel équilibre.

Accords mets et vins :

En apéritif, avec un plateau de fruits de mer, ou une volaille à la crème, mais aussi un Fish and Chips, des sushis, ou un fromage du Jura ou de Suisse. Service à 14°C environ.

Garde :
4 ans.

ARBOIS AOC ROUGE

Cépage : Pinot Noir majoritaire.

Elaboration - Vinification :

Vinification traditionnelle dans des cuves inox thermo régulées. Cuvaison pendant 15 jours à 30°C.

Dégustation :

L'expérience et le savoir faire d'Henri Maire se retrouvent bien dans cette cuvée. Tanins bien présents, possède une harmonie générale charmeuse.

Accords mets et vins :

Viandes rouges : Côte de boeuf, viande à griller, magrets de canard, fromages. Service entre 14 à 15°C.

Garde :
De 5 à 10 ans.

ARBOIS AOC ROSÉ

Cépage : 100% Pinot Noir.

Vinification - élevage

La vendange est placée en cuves thermo-régulées pour la vinification. Après le pressurage, le débouillage permet d'éliminer les particules grossières présentes dans le jus, puis s'enclenche la fermentation maintenue à 20°C pendant 1 semaine. Un élevage de 2-3 mois en cuve inox pour préserver tout le fruité et la fraîcheur.

Garde :
1 à 2 ans.

Dégustation

Au nez, les arômes de fruits rouges dominant, avec une pointe d'agrumes. En bouche, son attaque est franche sans agressivité sur des notes de griotte, de fraise et de groseille. Vin agréable et gourmand.

Accords mets & vin

Charcuteries, salaisons, barbecue, grillades, des salades composées ou une pizza. À essayer aussi sur des plats plus exotiques comme un poulet au curry ou un poisson frit à l'aigre-douce. Service entre 6° et 8° C.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Mars 2021.