

# MONTFORT Alix de Nesles

## AOC Arbois rouge

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.



Cépage :  
Trousseau



Elaboration - Vinification :

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



Dégustation :

Robe : rouge d'une belle intensité.

Nez : fruits rouges charnus.

Bouche : ce vin possède une belle harmonie générale.



Accords mets et vins :

Viandes rouges en sauce ou grillées, magrets de canard, fromages à pâte molle.

Service 14 à 15°C.



Garde :

De 5 à 10 ans.

