

CUVÉE PASTEUR

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
100% Chardonnay

 Elaboration - Vinification
Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Cuves inox thermo régulées.

 Dégustation
Fruits aux accents miellés, rond, chaleureux.

 Accords mets et vins
Bar à la phocéenne, foie d'oie aux raisins, croûtes à la moelle.
Service 11 à 13°C.

 Garde
De 3 à 5 ans.

ARBOIS AOC ROUGE

 Cépage
Trousseau - Pinot noir

 Elaboration - Vinification
Traditionnelle, dans des cuves inox thermo régulées. Cuvaion pendant 15 jours à 30°C.

 Dégustation
Fin, racé aux tanins élégants.

 Accords mets et vins
Civet de lièvre, boeuf Bourguignon, faisan ou autres gibiers.
Servir à peine chambré, 14 à 15°C.

 Garde
5 ans et plus.

ARBOIS AOC ROSÉ

 Cépage
Poulsard

 Elaboration - Vinification
Vinifié comme les vins rouges : la cuvaion dure 12 jours à 25°C environ afin d'extraire le maximum d'arômes. La couleur cependant est claire car la peau est pauvre en matière colorante.

 Dégustation
Soyeux et gouleyant.

 Accords mets et vins
Paëlla, brochettes de poulet mariné.
Servir légèrement frais, 14°C.

 Garde
De 3 à 5 ans.

