

ARBOISIE

AOC Arbois 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.



Cépages

Poulsard et Pinot noir.



Elaboration - Vinification

Rosé de saignée issu d'une macération courte ensuite élevé en cuve pour l'apprécier jeune sur ses caractéristiques très aromatiques, stoppée au moment où les arômes souhaités apparaissent.



Dégustation

Un vin souple et gouleyant, qui s'appréciera aux heures chaudes de l'été.



Accords mets et vins

A déguster jeune, à l'apéritif, ou lors d'un repas autour d'un barbecue. S'accorde également avec les mets légèrement épicés.

Servir bien frais à 10°C.



Garde

A boire dans les 2 ans.

