

# VIN JAUNE

## AOC Arbois

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 : Appellations 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.

### VIN JAUNE AOC



#### Cépage

100% Savagnin, seul cépage autorisé pour ce vin.



#### Elaboration - Vinification

Vinification particulière du vin jaune, avec un vieillissement minimum de 6 ans et 3 mois en pièces de 225L, sans ouillage. C'est en jouant sur les différences d'arômes entre les diverses pièces de vin jaune et en réalisant des assemblages judicieux que ce vin jaune a la régularité et les qualités des plus grands vins.



#### Dégustation

Son long passage en pièces de chêne contribue à lui donner cette superbe couleur dorée soutenue, et limpide. Son nez, d'une grande intensité étend sa palette aromatique de la pomme cuite au curry en passant par le safran, la noix. En bouche, l'attaque est vive et bien faite. Elle confirme les arômes du nez en passant toute la palette de la noix en revue. Un final grandiose. Un bel avenir pour ce vin.



#### Accords mets et vins

Le homard, la truffe blanche pour les repas haut de gamme. Plus simplement avec les viandes blanches, le Comté, les noix. Superbe pour la réalisation de sauces à la crème.



#### Garde

Prêt à boire dès la mise en bouteille, ce vin d'exception peut se garder plusieurs générations. Se conserve très bien une fois la bouteille entamée.

