

CROIX D'ARGIS

AOC **Arbois** rouge, blanc 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

Elaboration - Vinification :



Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques et cuves inox thermo régulées.



Dégustation :

Couleur brillante, bouquet fleuri.

Accords mets et vins :



Plats de crustacés à l'armoricaine, poissons pochés... Service 11 à 13°C.

Garde :

De 5 à 10 ans.

ARBOIS AOC ROUGE



Cépages :
Trousseau - Pinot Noir

Elaboration - Vinification :



Traditionnelle, dans des cuves inox thermo régulées. Cuvaison pendant 15 jours à 30°C.



Dégustation :

Beaucoup de fruité, des tanins présents mais pas trop marqués, de l'élégance.

Accords mets et vins :



Foie de volaille fermier, cailles aux raisins.

Service 14 à 15°C.

Garde :

De 5 à 10 ans.

ARBOIS AOC ROSÉ



Cépages :
Trousseau - Poulsard

Elaboration - Vinification :



Vinifié comme les vins rouges : la cuvaison 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 :

Longueur en bouche, soyeux, chaleureux.

Accords mets et vins :



Filets de perche, brochet à l'estragon, truite meunière... Servir frais au début 13 à 14°, le laisser se tempérer au cours du repas.

Garde :

De 5 à 10 ans.

