



LES MÉLINEAUX RANG DE MONTFORT ARBOIS AOC



LES MÉLINEAUX RANG DE MONTFORT ARBOIS AOC



Les Mélineaux - rang de montfort
Arbois AOC Rouge

Cépage : Pinot Noir majoritaire.

Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle.

Utilisation de pressoirs pneumatiques.
Cuves inox thermo régulées. Cuvaison
pendant 15 jours. Élevage pour 15% en futs
de chêne et 85% en cuves inox.

Dégustation

Tanins bien présents et léger boisé donnent
une belle structure et beaucoup d'équilibre.

Accords mets et vins

Viandes rouges : côte de boeuf, viande à
griller, magrets de canard, fromages.
Service : 14 à 16°C.

Garde

De 5 à 10 ans.



Les Mélineaux - rang de montfort
Arbois AOC Blanc

Cépage : Chardonnay.

Élaboration - vinification

Vinification traditionnelle.

Utilisation de pressoirs pneumatiques.
Cuves inox thermo régulées. Élevage
pour 15% en futs de chêne et 85% en
cuves inox.

Dégustation

De robe vive et claire, ce vin révèle sa
finesse au nez avec des notes de fruits
blancs. En bouche, sa rondeur et son
léger boisé confirment son bel équilibre.

Accords mets et vins

Poissons en sauce, tartes salées.
Service : 11 à 13°C

Garde

5 ans et plus.



Les Mélineaux - rang de montfort
Arbois AOC Rosé

Cépages : 90% Trousseau - Pouslard -
Pinot Noir.

Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle rosé.

Utilisation de pressoirs pneumatiques.
Cuves inox thermo régulées. Élevage
en cuves inox.

Dégustation

Arômes fruités, légèrement poivrés
révèle en bouche un vin équilibré et
structuré.

Accords mets et vins

Frais avec des entrées et charcuteries,
plus chambré, avec les volailles,
poissons et fromages, température
ambiante au moment du dessert sur
un gâteau au chocolat.
Service entre 13 et 17°C.

Garde

5 ans et plus.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER