



GRANGE GRILLARD ARBOIS AOC



GRANGE GRILLARD

ARBOIS AOC



Arbois AOC Blanc

Cépage

100% Chardonnay

Elaboration - Vinification

Vendanges manuelles, les raisins sont pressés dans des pressoirs pneumatiques pour une extraction la plus douce possible. Après débourage statique à froid, la fermentation alcoolique est faite à la fois en fûts de chêne (environ 40% la moitié neuf) et en cuves inox (environ 60%). Elevage 12 mois environ.

Dégustation

De robe vive et claire, ce vin révèle sa finesse au nez avec des notes de fruits jaunes rehaussées de miel. En bouche, sa souplesse et son équilibre confirment sa prestance.

Accords mets et vins

Poissons en sauce, tartes salées.

Service 11 à 13°C.

Garde

De 5 à 10 ans.



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