GRAND MONTFORT

AOC **Arbois** rouge

Jura

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.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Cette cuvée est issue de raisins de Pinot Noir récoltés sur une vigne située dans les terroirs du piémont arboisien à une altitude moyenne de 300 mètres environ. Abritée par deux buttes ce vignoble a été identifié comme particulièrement propice au cépage Pinot Noir.

Le travail dans les vignes, est basé sur le respect de la nature et des sols. Pour les jeunes vignes, situées sur les fortes pentes, pour éviter l'érosion, nous bêchons un rang sur deux, pratiquons des remontages de sols pour aérer les terres soumises au tassement dû à l'humidité, et de l'enherbement avec des plantes sélectionnées telles que le trèfle, qui, en exerçant une concurrence sur la vigne permet de moduler son alimentation minérale et hydrique et de contrôler sa vigueur et son rendement. La taille Guyot double s'impose pour mieux maitriser les rendements.

Cépage :

100% Pinot Noir.

Elaboration - Vinification :

Réception de la vendange manuelle début septembre, avec tri sur table de tri. Macération totale de 12 jours en cuve inox thermorégulée. Suivi régulier tout au long de la fermentation, intégrant quelques remontages et pigeages. Au moment du pressurage, les jus de presse et de goutte de chaque cuvée sont assemblés et soutirés pour une fermentation malolactique sur lies fines.
Elevage partiel de la cuvée en fûts de chêne (dont 20% de fût neuf), permettant d'élargir la palette aromatique.

Dégustation :

Robe : rouge rubis éclatante.
Nez : agréable, droit et fin qui révèle des arômes de fruits rouges.
Bouche : c'est un vin puissant et riche aux notes de fruits noirs et d'épices fines. Les tannins bien présents et une belle élégance caractérisent ce vin de belle garde.

Accords mets et vins :

A découvrir sur une belle pièce de bœuf, un coq au vin ou en accompagnement d'un beau plateau de fromages.
Température de service : 14 à 15°C.

Garde :

De 5 à 6 ans.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juillet 2021.