

DOMAINE DE BREGAND BIO

AOC Arbois blanc

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.

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.

Ce Chardonnay est une cuvée issue de raisins récoltés sur le flanc Ouest de la butte de Montesserin à une altitude de 260m sur une parcelle qui est constituée d'éboulis calcaires noyés dans une matrice limono-argileuse. Elevé partiellement en fûts, il révèle des notes de fleurs blanches et des notes beurrées qui en font un vin de gastronomie par excellence.

Cépage

100% Chardonnay

Elaboration - Vinification

Après avoir été vendangés, les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique à basse pression. Fermentation alcoolique sur lies en cuve thermo-régulée. Fermentation malo-lactique réalisée à 100%. Élevage pour partie en fûts neufs, le reste en cuve thermo-régulée afin de mettre en valeur les qualités du cépage, le chardonnay.

Dégustation

Robe : belle robe or pâle, limpide et brillante.

Nez : franc, expressif sur des notes de boisé associées à des notes fruitées.

Bouche : attaque franche, bouche ronde, fruitée, vin équilibré avec une belle fraîcheur, structuré par un fin boisé, finale longue et agréable.

Accords mets et vins

A déguster avec des poissons grillés ou en sauce, des crevettes ou des viandes blanches (veau, volaille) avec ou sans crème. Accompagnera merveilleusement le Comté. Il vous ravira à l'apéritif !

A servir entre 11-12°C

Garde

De suite à 5 ans et +



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. Septembre 2023.