

Vestale Collector

AOC Arbois rouge

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



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. Abrisée 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 maîtriser les rendements.



Cépage :
100% Pinot Noir.



Elaboration - Vinification :
Vinification traditionnelle. Elevage en fût de chêne.



Dégustation :
Robe : Belle robe rubis brillante et intense.
Nez : Elle offre des notes de fruits rouges et un léger boisé.
Bouche : Un bel équilibre entre la puissance et la finesse du Pinot Noir.



Accords mets et vins :
Ce vin va sublimer les saveurs des plus belles pièces de viande rouge, notamment une côte de bœuf, un faux-filet ou un magret de canard. Ils seront également parfaits sur des viandes mijotées (bœuf bourguignon, civet de biche...) et les fromages affinés en fin de repas.



Garde :
De 3 à 10 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. Janvier 2024.