

Arbois Pupillin

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



L'AOC Arbois Pupillin est issue de l'AOC Arbois, et identifie une grosse partie de la production de la toute petite commune de Pupillin, au sud d'Arbois. 300 hectares de parcelles, situées à 500m d'altitude, sont implantées sur un terroir particulier de coteaux à forte pente, aux sols composés de marnes.

L'originalité et la renommée des vins du village Pupillin leur ont valu, par un décret de 1970, l'autorisation d'associer les deux noms ARBOIS et PUPILLIN.



Cépage :
100% Pinot Noir.



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



Dégustation :
Robe : Rouge rubis.
Nez : Arômes de baies rouges, de notes florales.
Bouche : Attaque fraîche, belle structure, équilibre parfait. Bouche fruitée et légèrement épicée.



Accords mets et vins :
Ce vin accompagnera les viandes grillées ou en sauce ou les fromages affinés.



Garde :
De 5 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.