

CROIX D'ARGIS

AOC **Arbois** rouge, blanc

AOC **Côtes du Jura** rosé

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



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.

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.



COTES DU JURA AOC ROSÉ

Cépages :
Trousseau - Poulsard

Elaboration - Vinification :
Pressurage direct. Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation :
Vin très frais aux arômes printaniers

Accords mets et vins :
Apéritif, salades composées, charcuteries, poissons ou viandes grillées.
Servir frais au début 8 à 10°.

Garde :
De suite à 5 ans.

ARBOIS AOC BLANC

Cépage :
Chardonnay

Elaboration - Vinification :
Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques et cuves inox thermo régulées.

Dégustation :
Couleur brillante, bouquet fleuri.

Accords mets et vins :
Plats de crustacés à l'armoricaine, poissons pochés... Service 11 à 13°C.

Garde :
De 5 à 10 ans.

ARBOIS AOC ROUGE

Cépages :
Trousseau - Pinot Noir

Elaboration - Vinification :
Traditionnelle, dans des cuves inox thermo régulées. Cuaison pendant 15 jours à 30°C.

Dégustation :
Beaucoup de fruité, des tanins présents mais pas trop marqués, de l'élégance.

Accords mets et vins :
Foie de volaille fermier, cailles aux raisins.
Service 14 à 15°C.

Garde :
De 5 à 10 ans.

