

# CROIX D'ARGIS

AOC **Arbois** rouge, blanc

AOC **Côtes du Jura** rosé

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

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.



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. Cuvaïson 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.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – [www.henri-maire.fr](http://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 2025.