

VIN DE PAILLE

AOC Arbois

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 : Appellations 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.

VIN DE PAILLE AOC



Cépages

Chardonnay, Savagnin et Poulsard



Elaboration - Vinification

Nos vignerons sélectionnent les grappes destinées au vin de paille dès le début des vendanges faites exclusivement manuellement et les déposent dans des clayettes directement menées au lieu de passerillage, dans un de nos domaines. Notre oenologue prend le relais pour vérifier continuellement l'état des grappes avant la pressée plusieurs mois plus tard. Le jus est très concentré, et au final, le vin de paille garde encore beaucoup de sucre venant des baies : c'est un vin doux entièrement naturel.



Dégustation

Robe ambrée aux reflets acajou brillants. Le nez est d'une grande intensité, épicé, avec des notes torréfiées, de fruits confits, de caramel. En bouche, l'attaque est riche, onctueuse, la douceur est plaisante car l'acidité soutient l'équilibre... un final de concentration exceptionnelle.



Accords mets et vins

A apprécier avec un soufflé glacé aux quatre épices, un gâteau au chocolat, du foie gras ou tout simplement en apéritif. De préférence frais, entre 6 et 8°C.



Garde

Prêt à boire et jusqu'à 20 ans.

