

MACVIN du JURA

AOC blanc et 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



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.

MACVIN DU JURA BLANC



Cépage
Chardonnay



Elaboration - Vinification

Elaboré à partir de moûts blancs du Jura muté avec une eau de vie de même origine, vieillie en fût de chêne au moins dix huit mois (Environ 2/3 et 1/3).



Dégustation

Un nez fruité associé aux arômes caractéristiques de l'eau de vie du Jura. Bouche ronde à l'attaque vive, avec notes de raisin frais et boisé, des notes de fruits confits.



Accords mets et vins

Il est sublime en apéritif servi tempéré ou frais, avec des pruneaux habillés de lard fumé.



Garde

Prêt à boire et jusqu'à 20 ans. Vous pouvez garder une bouteille entamée, au frais, pendant plusieurs semaines.

MACVIN DU JURA ROUGE



Cépages
Trousseau - Pinot Noir



Elaboration - Vinification

Elaboré à partir de moûts rouges du Jura muté avec une eau de vie de même origine, vieillie en fût de chêne au moins dix huit mois (Environ 2/3 et 1/3).



Dégustation

Un nez épicé associé aux arômes caractéristiques de l'eau de vie du Jura. Bouche ronde à l'attaque vive, avec des notes de fruits rouges sucrés.



Accords mets et vins

En entrée, c'est le compagnon idéal d'un melon. En dessert, il accompagnera à merveille une glace à la vanille ou une chartreuse aux noix. Servir frais.



Garde

Prêt à boire et jusqu'à 20 ans. Vous pouvez garder une bouteille entamée, au frais, pendant plusieurs semaines.

