

DOMAINE de BRÉGAND BIO

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



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.



Cépage

100% Pinot Noir



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées. Macération avec montée graduelle en température. La vinification a été menée dans le but de retrouver le maximum de fruits et de matière. Elevage 100% en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs.

Vin certifié BIO par l'organisme ECOCERT.



Dégustation

Robe : profonde rouge grenat et dense.

Nez : aromatique de fruits noirs à l'eau de vie, de sous-bois et de fines épices associées à des notes toastées apportées par l'élevage en fûts de chêne.

Bouche : elle s'avère charpentée avec des tanins solides mais bien enrobés.



Accords mets et vins

Dos de cailles aux baies de fougerolles, magrets de canard sautés, oeufs en meurette, fromage jeunes.

Servir aux alentours de 14°C.



Garde

2 à 5 ans.

