

MONO CÉPAGES 100% Pinot Noir

LES ARBOIS AUTHENTIQUES

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. Cuves inox thermo-régulées. Macération pré-fermentaire et montée graduelle en température.



Dégustation

Vin d'une belle intensité. Robe rouge grenat intense. Nez présentant des arômes de petits fruits rouges et de feuilles mouillées. En bouche, des notes épicées se révèlent, tanins fins et satinés, finale sur des petits fruits.



Accords mets et vins

Pot au feu, grillades, fromages si dégusté jeune. Avec de l'âge, il se mariera parfaitement avec un cuissot de sanglier. Servir de préférence chambré entre 16 et 18°C.



Garde

5 ans et plus.



Grand Vin du Jura

Sur les contreforts du Jura, les vignes ondulent à perte de vue. Petit par sa taille mais grand par sa diversité, ce vignoble unique cultive le goût de la diversité grâce à ses cépages authentiques et typiques.



Ainsi, naissent les vins somptueux. Issus d'un parcellaire rigoureux, ce vignoble exceptionnel depuis 1632, est à l'origine de la renommée historique d'Henri Maire.

ARBOIS
APPELLATION ARBOIS CONTRÔLÉE
Pinot Noir

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - 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. Mars 2021.