

MONO CÉPAGES 100% Trousseau

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% Trousseau



Elaboration - Vinification

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



Dégustation

Robe rouge au reflet vermillon d'une belle intensité. Nez sur des fruits rouges, framboise, fraise écrasée accompagné de notes de sous-bois. Bouche charnue aux tanins présents.



Accords mets et vins

A apprécier avec un plat de terroir : foies de volailles fermier, cailles aux raisins. Servir de préférence chambré entre 16 et 18°C.



Garde

5 ans et plus.

