

MONO CÉPAGES 100% Savagnin naturel

LES ARBOIS AUTHENTIQUES

AOC Arbois blanc

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% Savagnin



Elaboration - Vinification

Le jus est mis en cuves thermo régulées par gravité pour la vinification. Après pressurage, les moûts sont débourbés à froid, puis s'enclenche la fermentation maintenue entre 20-22°C pendant une semaine. Élevage de 2 à 3 mois, en cuve inox sur lies fines, pour préserver tous les arômes et la fraîcheur.



Dégustation

Ce vin est d'une grande fraîcheur, aux parfums aériens de fleurs blanches. La bouche tout aussi élégante associe richesse, rondeur et fraîcheur et offre une belle présence aromatique sur une ligne florale et iodée.



Accords mets et vins

À déguster, légèrement frais, à une température de 12° et 14° C, sur des entrées froides, des crustacés, du saumon fumé, un poisson grillé ou une volaille rôtie.



Garde

À déguster dans les 2 ans pour apprécier toute la fraîcheur et le fruit de cette belle cuvée.

