

MONO CÉPAGES 100% Poulsard

LES ARBOIS AUTHENTIQUES

AOC Arbois rosé

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% Poulsard.



Elaboration - Vinification

La cuvaison dure 12 jours à 26°C environ afin d'extraire le maximum d'arômes. La couleur cependant est claire car la peau contient peu de matière colorante. L'élevage s'effectue en foudres de chêne.



Dégustation

Ce vin présente de belles aptitudes au vieillissement, beau potentiel. Dégusté jeune, il révèle des notes de griotte et framboise. Avec du temps, des notes épicées plus prononcées apparaîtront.



Accords mets et vins

Terrine de foies de volaille, lapin en gibelotte, saucisse de Morteau, poire au vin.
Servir à 12°C.



Garde

5 ans.

