

MARC DU JURA

AOC Arbois

Jura

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.

AOC : Appellations 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.

MARC DU JURA AOC



Cépages

Seuls les cépages Poulsard, Pinot noir, Trousseau, Savagnin et Chardonnay, autorisés en Franche-Comté sont à l'origine de notre eau de vie de marc.



Elaboration - Vinification

Distillation effectuée exclusivement à partir de marcs de raisins égrappés provenant de la zone d'appellation au moyen d'alambics à repasse, afin d'obtenir la plus belle qualité possible. Pour le marc égrappé, seul est conservé le meilleur. Le vieillissement s'effectue entre cinq et dix ans en fût de chêne. Ce vieillissement lui apporte non seulement sa belle couleur ambrée mais aussi sa souplesse en bouche.



Dégustation

On apprécie ses hautes qualités gustatives en fin de repas... mais, avant de le goûter, versez-en d'abord quelques gouttes au creux de votre main et frottez très fort avec l'autre... vous sentirez alors tous les arômes qui s'en dégagent. Alors, vous ne pourrez résister à l'envie de le déguster.



Accords mets et vins

En fin de repas, ou dans la composition d'un cocktail. Servir chambré.



Garde

Plus de 50 ans en veillant à changer les bouchons.

