

CUVEE VEUVE LEON MAIRE 80 ANS

AOC **Arbois** blanc, rouge et 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.



ARBOIS BLANC

Cépages
100% Chardonnay

Elaboration - Vinification
Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques et cuves inox thermo-régulées.

Dégustation
Couleur lumineuse et bouquet fleuri caractérise ce vin d'une grande finesse.

Accords mets et vins
Escargots, coquillages ainsi que certains fromages tels que le Chavignol ou le St Paulin.
Servir frais 10 à 12°C.

Garde
De 3 à 5 ans.

ARBOIS ROUGE

Cépages
Trousseau - Pinot noir - Poulsard

Elaboration - Vinification
Traditionnelle, dans des cuves inox thermo régulées. Cuvaison pendant 15 jours à 30°C.

Dégustation
Robe profonde aux reflets de cerise noire, ce vin rouge développe de puissants parfums de fruits rouges.

Accords mets et vins
Sauté de boeuf, épaule d'agneau farcie ou encore Epoisses ou Maroilles.
Service 14 à 15°C.

Garde
5 ans et plus.

ARBOIS ROSÉ

Cépages
Poulsard et Trousseau

Elaboration - Vinification
Vinifié comme les vins rouges : la cuvaison dure 12 jours à 25°C environ afin d'extraire le maximum d'arômes. La couleur cependant est claire car la peau est pauvre en matière colorante.

Garde
De 3 à 5 ans.

Dégustation
D'une jolie robe rouge pastel, ce rosé présente de superbes accents épicés de sous-bois ainsi qu'une belle persistance en bouche.

Accords mets et vins
Ce rosé sera le compagnon idéal d'une terrine ou de petits légumes mitonnés.
Servir frais : 11 à 13°C.



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.