

MONO CÉPAGES 100% Savagnin typé

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

Après une vinification classique de vin blanc, le Savagnin est placé en fûts de chêne. Le vieillissement est réalisé sans ouillage, afin de lui permettre d'exprimer toute sa typicité. Elevage en fûts de chêne, sous voile.



Dégustation

A la fois complexe et élégante, cette cuvée offre une large palette de parfums et de saveurs issus de l'association maîtrisée entre la fraîcheur et la finesse du Savagnin ouillé (notes florales, minérales et fruitées) et les arômes plus caractéristiques de noix, d'amandes grillées et d'épices apportés par le Savagnin passé sous voile.



Accords mets et vins

Ouvrir la bouteille une demi-heure avant la dégustation pour profiter de tout son potentiel aromatique et servir, légèrement frais entre 12° et 14° C, en apéritif, avec des noix et du comté, ou sur une tarte au fromage, des acras de morue, une terrine de poissons ou des écrevisses. Il sera également parfait sur les fruits de mer et un plateau de fromages franc-comtois : Comté bien sûr mais également, Morbier, Mont d'Or, Cancoillotte et Bleu de Gex.



Garde

De 5 à 8 ans.

