

MONO CÉPAGES 100% Chardonnay

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.



Cépages
100% Chardonnay.



Elaboration - Vinification
Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Cuves inox thermo régulées. Fermentation à 18°C.



Dégustation
Sa robe claire est un bel exemple d'un Chardonnay du Jura. Nez exprimant pleinement des notes fruitées et florales. De délicieux arômes de fleurs blanches et de miel se dégagent.



Accords mets et vins
Il est à apprécier avec quelques toasts au beurre de homard, un poisson grillé, ou des truites aux amandes.
Servir à 12°C.



Garde
5 ans et plus.

