

# TERRES D'ARDAMONT

## AOC Arbois rouge, blanc 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 AOC BLANC

Cépage :  
100% Savagnin naturé

Elaboration - Vinification :

Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Elevage de 2-3 mois, essentiellement en cuves inox puis en fût de chêne sur lies fines pour préserver tous les arômes et la fraîcheur.

Dégustation :

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

Accords mets et vins :

Entrées froides, crustacés, saumon fumé, poisson grillé, volaille rôtie.. Servir légèrement frais, à 12°C.

Garde :

De 3 à 5 ans.

### ARBOIS AOC ROUGE

Cépage :  
100% Trousseau

Elaboration - Vinification :

Vinification traditionnelle dans des cuves inox thermo régulées. L'élevage est de 2 à 3 mois en cuve inox pour préserver tous les arômes et la fraîcheur.

Dégustation :

Robe profonde aux reflets de cerise noire, ce vin rouge développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.

Accords mets et vins :

Viandes rouges, en sauce ou grillées, magrets de canard sautés, fromages.. Servir à 14-15°C.

Garde :

De 3 à 5 ans.

### ARBOIS AOC ROSÉ

Cépage :  
100% Poulsard

Elaboration - Vinification :

Après une macération de 24h et un débouillage statique, la fermentation alcoolique à basse température et malolactique avant un élevage de quelques mois en cuve et une mise en bouteille précoce pour garder un maximum de fruit et de fraîcheur.

Dégustation :

Vif et tout en fraîcheur, cet Arbois Rosé offre des notes fruitées de fraise et de framboise associée à de délicates notes épicées.

Accords mets et vins :

A apprécier dès les premiers jours du printemps (mais pas seulement ...) sur une salade comtoise, une assiette de charcuterie, une terrine ou une entrée froide, mais aussi pour accompagner une volaille rotie, des grillades ou même une cuisine plus exotique.

Garde :

2 ans.

