

# PHILIPPE D'ARBOIS

## AOC Côtes du Jura blanc, rouge et rosé

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 : 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.




### COTES DU JURA PHILIPPE D'ARBOIS BLANC

 Cépages  
100% Chardonnay.


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

 Dégustation  
Belle robe or pâle, brillante et limpide. Nez fin, fruité et d'une agréable complexité aromatique. Bouche ample et généreuse sur le fruit blanc.


 Accords mets et vins  
Il accompagnera parfaitement viandes blanches, poissons, ou encore du Comté !


### COTES DU JURA PHILIPPE D'ARBOIS ROSÉ


 Cépages  
Pinot Noir, 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.


### COTES DU JURA PHILIPPE D'ARBOIS ROUGE


 Cépages  
Pinot Noir majoritaire, Poulsard et Trousseau.

 Elaboration - Vinification  
Vinification traditionnelle. Cuves inox thermo-régulées. Macération pré-fermentaire et montée graduelle en température.

 Dégustation  
Robe rouge foncée. Nez de petits fruits rouges et de sous-bois. La bouche est bien présente et chaleureuse.

 Accords mets et vins  
Idéal avec des viandes rouges grillées, un poulet rôti ou encore des fromages à pâte molle. Servir chambré : de 16 à 18°C.

 Dégustation  
Ses arômes fruités et sa longueur en bouche en font un vin chaleureux et équilibré.

 Accords mets et vins  
Idéal avec une terrine de lièvre ou de foies de volaille ou encore une saucisse de Morteau.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - [www.henri-maire.fr](http://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.