

# ARBOIS BLANC CHARDONNAY

## ARBOIS

### INFORMATION

---

**Appellation :** ARBOIS AOP

**Cépage :** CHARDONNAY

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges et tri manuels  
Pressurage en grappes entières  
Fermentations et élevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 17 mois, 10% en fûts neufs

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** JURA

**Surface :**

**Type de sol :** marnes grises

**Climat :** TEMPERE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Belle robe jaune, limpide et brillante.

**Nez :** Un nez d'abord discret, sur des notes de tilleul et d'acacia, s'ouvre ensuite sur des arômes plus intenses de fruits jaunes et blancs.

**Bouche :** Une attaque vive en bouche avec une belle tension, une longueur agréable.  
On retrouve des notes d'agrumes, de miel et d'amandes grillées, caractéristiques d'un élevage en fût.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12 à 14°C

**Accords mets et vins :**  
Poissons grillés, langoustines, écrevisses, quiches, gratins, terrines ou un plateau de fromage.

**Garde :** À boire de suite pour profiter de sa fraîcheur et de son côté ciselé ou à garder pendant 8 à 10 ans pour apprécier sa souplesse et sa rondeur

