

ARBOIS BLANC SAVAGNIN OUILLE

ARBOIS

INFORMATION

Appellation : ARBOIS AOP

Cépage : SAVAGNIN

Alcool : 13.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles

Pressurage en grappes entières

Débourbage statique à froid

Fermentations et élevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 7 mois, dont 10 % de fûts neuf

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol :

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle aux reflets argentés.

Nez : Nez frais sur des notes de fleurs blanches telles l'acacia, et d'agrumes comme le pamplemousse.

Bouche : Attaque vive, généreuse et ample sur le fruit mûr. Beau volume en bouche sur une finale citronnée. Belle fraîcheur, bonne persistance aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 à 12°C

Accords mets et vins : Se plaira en apéritif, sur des fruits de mer, du poisson, des sushis, des volailles ou en accord sur un fromage.

Garde : Peut se garder 10 ans.