

# ARBOIS BLANC TRADITION

## ARBOIS

### INFORMATION

---

**Appellation :** ARBOIS AOP

**Cépage :** 50%  
CHARDONNAY 50%  
SAVAGNIN

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges et tri manuels  
Elevage sous-voile, en fûts de chêne pendant 5 ans pour le Savagnin. Le Chardonnay est élevé 5 ans en foudres ouillés.

Assemblage 3 mois avant la mise en bouteille.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** JURA

**Surface :**

**Type de sol :** marnes grises

**Climat :** TEMPERE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe limpide jaune paille aux reflets argentés. Belle intensité.

**Nez :** Délicat, le nez se concentre sur des parfums de fruits à coque tels que l'amande et la noix verte.

**Bouche :** L'attaque est vive avec une belle minéralité et des notes iodées. Belle longueur en bouche.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12 à 14°C

**Accords mets et vins :**  
Fera sensation sur des cuisines à base de crème et de champignons comme la morille mais également avec des crustacés.  
Cuvée incontestable sur des fromages affinés et des plats épicés ou sucrés salés.

**Garde :** Cuvée historique du Domaine ROLET, celle-ci vous accompagnera 10 ans et plus.