

ARBOIS ROUGE POULSARD VIEILLES VIGNES

ARBOIS

INFORMATION

Appellation : ARBOIS AOP

Cépage : POULSARD

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges et tri manuels.

100% égrappé.

Macération pré-fermentaire de 4 jours et fermentation en levures naturelles sans soufre avec une cuvaison de 12 jours.

100% élevage en cuve

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol :

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante, rouge cerise d'une belle intensité.

Nez : Nez relativement puissant et net offrant des arômes de petits fruits acidulés tels la groseille et la framboise, évoluant progressivement sur des notes carnées et toastées.

Bouche : En bouche, l'attaque est souple avec une belle matière et des tanins fondus. Notes de fraise et cerise des bois. Ce vin est légèrement perlant à l'ouverture, pour une dégustation optimale, préférer une ouverture en amont.

Vin légèrement filtré, peut présenter un léger trouble mais cela n'altère en rien sa qualité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 10 et 12°C.

Accords mets et vins : Charcuterie fumée, saucisse de Morteau en papillote aux échalotes, quenelle de brochet ou des œufs façon

ARBOIS ROUGE POULSARD VIEILLES VIGNES

ARBOIS

cocotte.

Garde : Peut s'apprécier dès à présent.

Potentiel de garde de 5 à 10 ans.