

ARBOIS ROUGE TRADITION

ARBOIS

INFORMATION

Appellation : ARBOIS AOP

Cépage : PINOT
TROUSSEAU POULSARD

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges et tri manuels.
Élevage en fûts et foudres séparément pour le Pinot Noir et le Trousseau pendant 15 mois afin de préserver le caractère de chaque cépage et un élevage en cuve pour le Poulsard.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol :

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge cerise.

Nez : Des arômes de fruits rouges croquants se révèlent au premier nez avant d'évoluer vers des notes plus confiturées.

Bouche : Attaque en bouche vive avec des tanins bien fondus, et une fin de bouche sur des arômes de cerises noires.

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

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 13 et 15°C.

Accords mets et vins :
Cuvée qui se plaît tout au long d'un repas, elle se marie très bien avec un filet mignon, un agneau rôti au thym ou plus simplement une tarte au Comté.

Garde : A savourer dès à présent.