

ARBOIS ROUGE TROUSSEAU

ARBOIS

INFORMATION

Appellation : ARBOIS AOP

Cépage : TROUSSEAU

Alcool : 13.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendanges et tri manuels.

100% égrappés.

15 jours de macération et fermentation en cuves avec un encuvage par gravité.

Élevage durant 10 mois : 75% en fûts 25% en cuves

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : JURA

Surface :

Type de sol : marnes irisées et argiles à chaille

Climat : TEMPERE

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge cerise d'intensité moyenne avec un bel éclat.

Nez : Nez intense et franc sur le fruit rouge bien mûr. À l'aération, fruits rouges et noirs se mêlent aux jolies notes poivrées.

Bouche : Attaque souple toujours sur le fruit tel que la groseille, la griottine et la mûre. Beau volume en milieu de bouche avec des tanins fondus.

Longueur agréable. Une finale sur des notes de bigarreau.

Un vin chaleureux par excellence !

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 13 et 15°C.

Accords mets et vins : Une cuvée qui fera sensation sur un gibier en sauce aux airelles ainsi que des viandes rouges ou bien encore sur des desserts à base de fruits rouges comme la framboise ou la fraise.

ARBOIS ROUGE TROUSSEAU

ARBOIS

Garde : A déguster dès à présent et dans les 5 prochaines années.