

# ARBOIS VIN JAUNE

## ARBOIS

### INFORMATION

---

**Appellation :** ARBOIS AOP

**Cépage :** SAVAGNIN

**Alcool :** 14%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges et tris manuels

Cépage tardif, il est récolté manuellement à la fin des vendanges au maximum de sa maturité.

Élevage sous-voile de 6 ans et 3 mois minimum en fûts de chêne.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 62cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** JURA

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :** TEMPERE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune aux reflets argentés.

**Nez :** Un nez raffiné qui offre des arômes de noix fraîche.

**Bouche :** Une attaque délicate qui laisse place à une bouche raffinée.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** A servir aux alentours de 16°C. A déboucher 2h à l'avance.

**Accords mets et vins :**  
Côte de veau braisée aux morilles, gibiers, tarte tatin ou tarte aux noix feront merveille.

**Garde :** Garde de 20 ans et plus.