

FRUITIÈRE VINICOLE



Arbois

Producteur depuis 1906

ARBOIS TROUSSEAU



TERROIR & PRODUCTION :

AOC Arbois.

CÉPAGES :

100% Trousseau.

VINIFICATION :

Après égrappage, les raisins sont pressés puis macérés. La fermentation alcoolique s'effectue ensuite en cuve à température régulée, avec des opérations de remontage et de délestage pour optimiser l'extraction.

ÉLEVAGE :

Elevage court en cuve inox pour garder la fraîcheur et l'originalité du cépage.

ABV :

13,5% vol, bouteille de 75 cl.

Œil : Robe grenat.

Nez : Flatteur sur des notes de fruits rouges, de mûre.

Bouche : tension et fraîcheur qui révèle les fruits mûrs.

Accords mets et vins : Gibiers, viandes rouges, autres produits fumés et fromages.

Service : 14 °C



Fruitière Vinicole d'Arbois
2, rue des Fossés
39600 ARBOIS

Tél : 03 84 66 11 67
contact@chateau-bethanie.fr
www.fruitiere-vinicole-arbois.fr