

FRUITIÈRE VINICOLE



Arbois

Producteur depuis 1906

COTES DU JURA ASSEMBLAGE ROUGE



TERROIR & PRODUCTION :

AOC « Côtes du Jura ».

CÉPAGES :

Poulsard, Pinot noir, 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 :

L'élevage est réalisé entièrement en cuves inox avant l'assemblage. La proportion de chaque cépage varie selon le millésime, en fonction des orientations choisies par l'œnologue.

ABV :

12,5% vol, bouteille de 75 cl.

Œil : Rouge brillant avec des reflets intenses.

Nez : fin avec des notes de cerises et légèrement boisées.

Bouche : Une très belle harmonie en bouche, vin équilibré avec des tanins soyeux. Vin frais et léger.

Accords mets et vins : Apéritif, tapas, Salades, charcuterie, pizzas.

Service : 15°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