

FRUITIÈRE VINICOLE



Arbois

Producteur depuis 1906

COTES DU JURA-VIN JAUNE

TERROIR & PRODUCTION :

AOC « Côtes du Jura ».

CÉPAGES :

100% Savagnin.

VINIFICATION :

Egrappage, pressurage, fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE :

Ce vin, élevé sous voile pendant 6 ans et 3 mois en pièces de chêne dans une cave ouverte, évolue lentement et développe progressivement les attributs typiques du vin jaune, fruit d'une longue et patiente maturation.

ABV :

15,5% vol, bouteille de 62 cl.

Ceil : Jaune profond aux reflets argentés.

Nez : Arômes multiples de noix, noisettes fraîches, « sous bois », curry.

Bouche : Structure et élégance mettent en valeur la noix et le curry.

Accords mets et vins : Poularde au vin jaune et morilles, foie gras, vieux comté ou plus surprenant roquefort. Les plats exotiques sont rehaussés grâce aux arômes de curry.

Service : Chambré. Ouvrir si possible 24 heures avant.



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