

Arbois

23

Sol : argilo-siliceux

Cépage : poulsard

Couleur : rouge

Region : jura

VINIFICATION :

Macération à froid et fermentation pendant 15 jours en cuve.

Levures naturelles.

Élevage en cuve pendant 12 mois

COMMENTAIRE :

Ce vin arbore une robe rouge rubis assez claire, avec un nez marqué par des notes de fruits acidulés et d'épices, typiques du cépage Poulsard. En bouche, il offre un bel équilibre, alliant fraîcheur et une finale tout en rondeur. À servir de préférence entre 12°C et 15°C.

ACCORDS METS ET VINS :

Il est parfait en accompagnement de vos apéritif, légumes, charcuterie, volailles et plats épicés

