Arbois Vin Jaune Les Bruyères

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2018
Formato: 62 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Argilloso e marne blu
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 65 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura, fermentazione spontanea in cuve e affinamento in vecchie pièces sulle fecce fini per 6 anni e 3 mesi in botti scolme "sous voile".
Solforosa totale: <20 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.460

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

Il Vin Jaune Les Bruyères del Domaine A. & M. Tissot è un vino bianco in stile ossidativo di alto lignaggio. Accanto a una struttura possente dove alcol e acidità si intrecciano come le dita di una mano il lungo affinamento in botti scolme gli dona un profilo aromatico unico e ineguagliabile: dalla mela matura, alla frutta secca, a note fumé.

QUANDO

C'è poco da dire, il Vin Jaune Les Bruyères è un vino ricercato dove il tempo non si conta: bevetelo adesso o fra 50 anni (non si scherza), quanto più invecchia, più vi sorprende. Perfetto con un Comté affinato o con il classico piatto giurassiano del coq au vin insaporito con le spugnole; ma anche, meglio vecchio, da meditazione in poltrona.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it