

ARBOIS TRADITION ROUGE



LE VIGNOBLE DU JURA

Petit par la taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble du Jura s'étend sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière orientale de la France.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Robe rouge cerise profonde. Nez marqué par des arômes de fruits rouges relevés de notes épicées. L'attaque est franche, sur les épices et les fruits bien mûrs. La structure est élégante, bien équilibrée, avec une belle finale.

À déguster avec : Viandes fumées, viandes grillées et fromages.
Température de service : 14°C / 15°C
Potentiel de garde : 5 à 6 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 70% Pinot Noir / 20% Trousseau / 10% Poulsard
Vinification : Macération de 12 jours, puis pressurage. Le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en cuves inox, avec une légère filtration avant la mise en bouteille.

Grands Vins du Jura AUGUSTE PIROU
3 PLACE NOTRE DAME, 21200 BEAUNE • TÉL : +33 3 80 26 33 00
www.auguste-pirou.com