



CHÂTEAU D'ARLAY - PINOT NOIR

PRODUIT

C'est la première production du domaine en volume et la plus anciennement connue. Ce vin de cépage Pinot Noir existe ici depuis le 15ème siècle. Notre domaine est considéré comme l'un des meilleurs terroirs de vin rouge du Jura. Ce vin doit sa réputation à son style tout en fraîcheur, au caractère épicé et curieusement minéral.

Elevé en gros foudres usagés pour assouplir ses tanins fins et serrés, notre Rouge se sert chambré pour accompagner poisson grillé, viande rouge et blanche ou volaille rôtie, pâtes fraîches al dente, légumes verts cuits vapeur, fromage frais (chèvre), Bleu des Causses.

Arômes de fruits rouges sauvages, de cassis, de griotte, de sous-bois, de poivre vert, de graphite, de bois exotique. Il se garde volontiers 10 ans, et s'apprécie mieux après 5 ans de bouteille en cave.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jura / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Pinot Noir