



CHÂTEAU D'ARLAY - BLANC "TRADITION"

PRODUIT

Obtenu par assemblage d'1/3 de Savagnin et de 2/3 de Chardonnay avant fermentation (et non pas par assemblage de deux vins de cépage), suivi d'un élevage de trois ans en gros foudres toujours bien remplis, ce vin sec se sert tempéré en apéritif, sur asperges sauce mousseline, écrevisses, poisson de rivière (truite aux amandes, carpe farcie), viandes blanches (blanquette de veau), endives au jambon, cuisine exotique, volaille en crème, fondue, fromages de montagne (Jura, Savoie, Pyrénées, Suisse). Arômes de noisette, de raisin sec, de thé, de chèvrefeuille. Toujours servir tempéré, jamais trop frais.

Nos vins blancs Tradition se garderont au moins 15 ans. Ils accentuent alors leur typicité due à la présence de Savagnin et à une lente oxydation parfaitement intégrée au vin.

PROFIL GUSTATIF

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



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jura / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Savagnin