



CHÂTEAU D'ARLAY - PINOT NOIR

PRODUIT

Dit is de grootste productie van het domein qua volume en de oudste bekende. Deze Pinot Noir-cépagewijn wordt hier al sinds de 15e eeuw geproduceerd. Ons domein wordt beschouwd als een van de beste rode wijnterroirs in de Jura. Deze wijn dankt zijn reputatie aan zijn frisse stijl, met een kruidig en opvallend mineraal karakter.

Gerijpt in grote gebruikte vaten om de fijne, strakke tannines te verzachten, wordt onze rode wijn op kamertemperatuur geserveerd bij gegrilde vis, rood en wit vlees of gebraden gevogelte, al dente verse pasta, gestoomde groene groenten, verse kaas (geit) en Bleu des Causses.

Aroma's van wilde rode vruchten, zwarte bes, morellen, kreupelhout, groene peper, grafiet en exotisch hout. Hij kan 10 jaar rijpen en is het lekkerst na 5 jaar op fles.

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