



CHÂTEAU D'ARLAY - BLANC "TRADITION"

PRODUIT

Verkregen door het blenden van 1/3 Savagnin en 2/3 Chardonnay vóór de fermentatie (en niet door het blenden van twee cépagewijnen), gevolgd door drie jaar rijping in grote, altijd goed gevulde vaten. Deze droge wijn is het best te serveren op kamertemperatuur als aperitief, bij asperges in mousselinesaus, rivierkreeftjes, riviervis (forel met amandelen, gevulde karper), wit vlees (kalfsblanquette), andijvie met ham, exotische gerechten, gevogelte in roomsaus, fondue en bergkazen (Jura, Savoie, Pyreneeën, Zwitserland).

Aroma's van hazelnoot, rozijnen, thee en kamperfoelie. Altijd serveren op kamertemperatuur, nooit te koud.

Onze Tradition witte wijnen zijn minstens 15 jaar houdbaar. Ze accentueren vervolgens hun karakter dankzij de aanwezigheid van Savagnin en een langzaam oxidatieproces dat perfect in de wijn is geïntegreerd.

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