Domaine Tissot Arbois Trousseau "Singulier" rouge 2017

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA
Vigneron(ne): Stéphane TISSOT
Millésime: 2017
Appellation: Arbois
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Singulier
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: trousseau

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TISSOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Tissot Arbois Trousseau "Singulier" 2017

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Une sélection de trousseau à la dame avec un fruité éclatant, voire explosif. Une macération prolongée donne une belle intensité à la bouche, exubérante, qui se prolonge sur des notes d'orange fraîche.* Fourchette d'apogée 2019-2025.

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Guttierez, juin 2019) : 92/100*. The riper and more structured 2017 Arbois Trousseau Singulier feels more "natural" and a little wild, with a little more body than the previous year. There are more tannins here*. **Drink date 2019-2023**

Fiche technique rédigée par le domaine :

La sélection de nos plus belles vignes de Trousseau, concentration, typicité et charme.

Terroir : Sélections de 5 vignes : rosières, Béranger, en muzard, corvées sous Curon et dessus des bruyères côté est, chevrette. Elles sont toutes issues d'éboulis calcaires du Bajocien recouvrant le plus souvent des argiles du lias.

Mode cultural : Vigne conduite en biodynamie, certification Ecocert et Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Nous utilisons pour traiter la vigne du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Fabrication et apport de notre compost. Ces vignes sont labourées en totalité.

Récolte, vinification et élevage : Vendanges manuelles en caisse. Tri sévère, égrappage, cuvaison de 1 mois en cuve tronconique en bois avec quelques piégeages. Elevage en ½ muit (fût de 600 litres) à 10% neuf pendant 1 an. Mise en bouteilles sans filtration. Dose de SO^2 assez faible : apport de 2grs/Hl à l'encuvage et apport de 2 grs à la mise en bouteille.

Accords culinaires : Viandes rouges, agneau, canard, tajines, viandes blanches, charcuterie...

Temps de garde : potentiel de garde de 10 ans ou plus.

Description brève du produit :

16/20 B+D. Le cépage typique de l'Arbois, la vinification signée Tissot en plus. Un rouge frais et suave, tout en douceur.