

Domaine Tissot Arbois Trousseau "Singulier" rouge 2018



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): Stéphane TISSOT

Millésime: 2018

Appellation: Arbois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Singulier

RVF: 96/100

Cépage dominant: trousseau

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TISSOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Tissot Arbois Trousseau "Singulier" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. *La parade des rouges 2018 est inoubliable. Chacun dans son style, poulsard, trousseau et pinot offrent des sommets d'expressivité et de caractère, sans basculer dans l'hyperbole. Très puissant, remarquablement constitué, le trousseau est celui qui gagne le plus à l'aération, et sans doute celui qui possède le plus grand potentiel; son feu solaire est parfaitement en harmonie avec l'élan vital du vin.*

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 pigeages. Elevage en ½ nuit (fût de 600 litres) à 10% neuf pendant 1 an. Mise en bouteilles sans filtration. Dose de SO² assez faible : apport de 2g/Hl à l'encuvage et 2 g 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 :

96/100 RVF. Le cépage typique de l'Arbois, la vinification signée Tissot en plus. Un rouge frais et suave, tout en douceur.