

# Domaine Tissot Arbois Trousseau "Singulier" rouge 2019



Prix du produit :

**180,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): Stéphane TISSOT

Millésime: 2019

Appellation: Arbois

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Singulier

RVF: 93/100

Cépage dominant: trousseau

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

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

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Tissot Arbois Trousseau "Singulier" 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **93/100**. Le trousseau Singulier,

---

noblement veiné de rose et de griotte, fait valoir le moelleux d'une chair magnifique.

**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, cuvaision 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 SO<sup>2</sup> 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.