



Michel Tissot & Fils Trousseau, 2022, A.O.P Arbois, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Jura**

Appellation : **A.O.P Arbois**

Cépages : **Trousseau**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

15°-18°

Robe

La robe est rubis.

Nez

Le nez offre des arômes de fruits rouges, et d'épices et offre un parfait équilibre entre légèreté et rondeur.

Bouche

Les fruits noirs se mêlent avec élégance aux tannins corsés valorisés par le passage en fût. Un vin gourmand et racé à la structure élégante et équilibrée.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Fromage, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Michel Tissot & Fils Trousseau

Petit par sa taille mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière Est de la France. L'appellation Arbois est la plus ancienne et la plus étendue des quatre AOC géographiques du Jura. Son nom viendrait des mots celtes "ar" et "bois" qui signifient "terre fertile".

Jura

Jura

Le Saviez-vous ? Le "clavelin" est la bouteille spécifique au vin jaune et elle fait 62 centilitres !