

Domaine André et Mireille TISSOT

Arbois 2004

Vin : Arbois Domaine André et Mireille Tissot 2004

Région : Arbois

Appellation : Appellation Arbois Contrôlée

Cépages : 70% Chardonnay, 30% Savagnin vieilli de manière oxydative

Superficie : 3 ha

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Age des vignes : plantations de 1976 à 2000

Exposition : Sud Ouest et Nord ouest

Production : 22000 bouteilles

Terroir : Les chardonnays sont issus de parcelles argileuses (le Moulin, en Chagnon etc..) et de parcelles calcaires (Sauvagny, Chevrettes etc..), les savagnins sont issus de parcelles argileuses du Trias. Sud Ouest et Nord ouest

Mode culturel : Vigne conduite en biodynamie, contrôles 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 des 2 cépages séparément, pressurage pneumatique, fermentation spontanée et fût et pièce, élevage pendant 9 mois des 2 cépages séparément avec ouillage puis assemblage du chardonnay avec le savagnin pour un élevage dans ces mêmes fûts pendant 15 mois sans ouillage sous voile, mis en bouteilles après une légère filtration. Pour tous nos vins oxydatifs nous utilisons un peu de soufre (1 à 3 grs/hl) avant fermentation. Après vieillissement oxydatif le soufre n'est pas nécessaire car il est inefficace (combinaison du SO2 aux aldéhydes)

Dégustation : Vin typé par la noix, les épices, les fleurs blanches et un côté céleri.
Vin typé et fruité à la fois.

Accords culinaires : Plats à la crème, aux champignons, plats aux épices, viandes blanches, fromages fondus, comté.

Temps de garde : Vin déjà prêt à boire.
Potentiel de garde 20 ans

Prix caviste : entre 14 et 17 euros

