

BONGOÛT

Fiche Technique

Arbois Jaune, 2012, Jacques Tissot

Olfactif

Robe jaune or soutenu

Nez très intense et aromatique sur la noix, l'amande, la muscade et le caramel.

Gustatif

Bouche ample et puissante très parfumé sur la noix fraîche, le curry, la muscade avec une très grande persistance aromatique.

Potentiel de Garde

30 ans et plus

Accord mets et vins

Noix et Comté, coq au vin jaune, cuisine orientale au curry ou au safran.

Servir entre 14 et 16 °

Vendange manuelle en majorité, pressurage pneumatique, fermentation alcoolique et malolactique en cuve.

Élevage de 6 ans et 3 mois en barrique dans des greniers aérés, provoquant une évaporation d'environ 38 % du savagnin. Durant le vieillissement, le voile de levure transforme le Savagnin en Vin Jaune.

