

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



JURA

LES BRUYÈRES BÉNÉDICTE AOP Arbois & STÉPHANE TISSOT



OUVRIR } 1 à 2 h avant
SERVIR } 12 à 14°C
GARDE } 20 ans

Terroir : Sol argileux du Trias. Terre très argileuse sur sous-sol de marnes bleues, plein sud.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Pressurage pneumatique, fermentation spontanée en levures indigènes en fût. Vin ouillé (non oxydatif).

Élevage : 12 mois sur lies fines en fût.

ACCORDS



TOUT CRU !

Merveilleux sur un saumon Gravlax.

POÊLÉE

Superbe des Saint-Jacques juste snackées.



EN COCOTTE

Sublimera un curry de lotte au lait de coco et légumes de saison.

FROMAGE

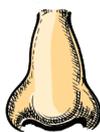
Parfait sur un Vacherin.



Notes de Dégustation



Robe or intense.



Notes rocailleuses et fumées. Végétal, cerfeuil, eucalyptus et rose. Agrumé et épicé.



Ample et généreuse. De beaux amers. Finale saline et fruitée. Belle longueur.



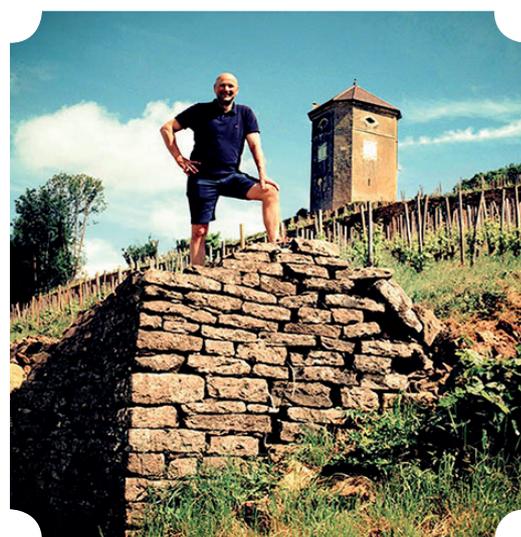
Le Domaine de **Bénédicte & Stéphane Tissot** compte 50 hectares plantés de cépages classiques du Jura : Savagnin, Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay.

Stéphane Tissot est un esprit rebelle qui s'approprie les traditions tout en les sublimant. Après ses études de Viticulture/Oenologie, il rejoint son père au domaine familial en 1989 (il a 19 ans !). Premier millésime en 1990.

Il prend petit à petit la direction du domaine et adopte la culture biologique en 1999, puis passe à la biodynamie (certification DEMETER) en 2004.

**Bénédicte &
Stéphane Tissot**

BÉNÉDICTE *Arbois* **& STÉPHANE TISSOT**



Caves Maillol – Lundi au Samedi **10h - 20h** - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés **10h - 12h30**
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération