



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Blanc Tradition Caveau des Jacobins

Fruitière Vinicole d'Arbois



Pris 199 kr  
nr FV0301 - 750 ml

**Ursprung** Côtes du Jura Jura

**Druvor** Chardonnay 80%, Savagnin 20%

**Alk. halt** 13.5%

**Jordmån** Märgel och kalksten med inslag av fossil

**Information** Sedan år 2005 inkluderas kooperativet Poligny till Fruitière Vinicole d'Arbois. År 1907 erövrade Poligny en före detta 1200-tals kyrka med namnet Jacobin. Det är kyrkan som givit namnet till vinet Caveau des Jacobins.

**Karaktär** Färgen är glänsande gul med skimrande guldkanter. Doft av hasselnötter, en touch av curry, gula äpplen och mogen citrus. Smaken är syrlig med inslag av kanderade citrusfrukter och valnötter med en kraftfull och lång avslutning.

**Vinifiering** Druvorna plockas för hand för att sedan avskjälkas. De båda druvsorterna vinifieras separat för att sedan blandas före buteljering.

**Lagring** Savagnin lagras på ekfat i 36- 48 månader. Chardonnay lagras 24 månader på 100% nya ek. Båda druvsorterna lagras under flor vilket är ett jästtäck som kommer till under lagring på ekfat.

**Passar till** Rätter av ljust kött, gräddbaserade grytor samt vällagrade hårdostar tex Comté och Gruyère.

### Om producenten

Fruitière Vinicole d'Arbois var ett av de första kooperativen som etablerades i Frankrike. Den 4e januari 1906 togs initiativet av 26 vinodlare från Arbois med syfte att höja statusen bland viner med ett tydligt ursprung. Vid den tiden hade phylloxera utplånat stora delar av fransk vinodling och marknaden bestod till största del av sämre viner utan någon ursprungsbezeichnung.

Fast beslutna om att erbjuda konsumenterna de bästa vinerna från Jura valdes producenter ut genom strikta urval baserat på deras kvalitét av druvor. Kooperativets strävan efter excellens bidrog till att Arbois fick den första AOC-klassificeringen i Frankrike. Appellation d'Origine Controlée (kontrollerad ursprungsbezeichnung) den 15e maj 1936. AOC Arbois följdes några år senare av AOC Côtes du Jura.

Sedan år 1969 har kooperativet sitt säte i hjärtat av Arbois. Strax efter etableringen installerades en vinkällare och en högkvalitativ vinifieringsanläggning. De började även vända sig mot en miljövänlig vinodling genom att engagera sig i integrerat jordbruk (agriculture raisonnée).

Idag har Fruitière Vinicole d'Arbois ca 100 medlemmar över ett vinproducerande område på cirka 250 hektar och deras fokus är fortfarande att alltid tillverka högkvalitativa viner. Det kombinerar gamla tekniker med moderna metoder för att skapa unika och karaktärsfulla viner som framhäver regionens terroir på bästa sätt. De erbjuder en bred portfölj av både vita, röda, rosé samt mousserande viner av de fem tillåta druvorna i Jura. Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Savagnin och Chardonnay, som ger en årlig produktion på över en miljon flaskor.