KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Crémant du Jura Blanc Montboisie 2021

Fruitière Vinicole d’Arbois

Pris 219 kr
nr FV0501 - 750 ml

Ursprung Jura

Druvor Chardonnay, Pinot Noir

Alk. halt 12% **Restsocker** 6

Jordmån Grå och blå märgeljordar, typiska för regionen och kända för att ge vinerna elegans och mineralitet.

Information Crémant du Jura Blanc Montboisie är en smakrik och frisk crémant från Fruitière Vinicole d’Arbois. Crémanten är god att dricka nu men klarar även lagring i upp till fem år.

Karaktär Vacker gyllengul färg och små delikata bubblor. Doft av persika, lime och rostat bröd. Smaken är mycket frisk och fruktig med en härligt krämig mousse och inslag av krusbär, päron, lime och kex. Långt och uppfriskande avslut.

Vinifiering Druvorna plockas för hand för att sedan avstjälkas. Vinet jäser sedan i rostfria ståltankar. Det färdiga basvinet får en sockerdos och en tillsats av jäst för att starta en ny jäsning på flaska i minst 18 månader. Samma metod används vid framställning av Champagne och kallas för den traditionella metoden.

Passar till Servera som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur, till chark eller en härlig sallad.

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 ursprungsbeteckning.
Fast beslutna om att erbjuda konsumenterna de bästa vinerna från Jura valdes producenter ut genom strikta urval baserat på deras kvalité av druvor. Kooperativets strävan efter excellens bidrog till att Arbois fick den första AOC-klassificeringen i Frankrike. Appellation d’Origine Controlee (kontrollerad ursprungsbeteckning) 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.