



Tissot-Maire est l'alliance entre le savoir-faire de la vigne et le savoir-faire du vin qui perdure depuis plusieurs générations.

Introduction

« Lapiaz », en clin d'œil à une formation géologique spécifique du Jura. La Cuvée Brut Lapiaz symbolise le climat rude et rustique du Jura qui donne à notre Crémant du Jura son style unique avec un assemblage de chardonnay et pinot noir.

Le mot du chef de caves

Le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière Est de la France. La Cuvée Brut Lapiaz symbolise le climat rude et rustique du Jura qui donne à notre Crémant du Jura son style unique.

Cépages

Assemblage des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Méthode d'élaboration

Récolte manuelle. Le transport des raisins vendangés se fait en caisses percées pour préserver l'intégrité du fruit. Un pressurage doux permet de respecter la fraîcheur aromatique des cépages. Les jus sont fermentés à 18°C environ pour conserver leur finesse gustative. Les vins sont élevés 5 mois en cuve puis mis en bouteille pour une seconde fermentation. Les bouteilles sont alors conservées couchées avec leurs lies durant 12 mois minimum avant leur dégorgement.

Notes de dégustation

Nez miellé, mousse crémeuse accompagnant de délicates notes de fleurs blanches et fruits secs. Attaque franche et festive grâce aux fines bulles qui charment le palais. Un équilibre fruité tout en finesse.

Accords mets et vins

Expression parfaite de l'apéritif, notre Brut Lapiaz est également idéal pour un déjeuner ou dîner festif. Ce Crémant du Jura accompagnera parfaitement un soufflé au comté, des filets de perche au crémant, une tarte aux noix.

Service

Servir frais, entre 8° et 10°C.

Autres informations

Dosage : 8g de sucre par litre (Brut) Alcool : 12% Vol. PRODUIT DE FRANCE



Les récompenses

2020 - Champagne Sparkling Wine World Championships - Médaille d'argent

2020 - CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS - Médaille d'argent

2020 - CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS - Médaille d'or

2020 - DECANTER WORLD WINE AWARDS - Médaille de Bronze

2020 - The Global Sparkling wine Master - Médaille d'argent

2019 - CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS - Médaille d'argent

2019 - DECANTER WORLD WINE AWARDS - Médaille de Bronze

2019 - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - Médaille de Bronze

2018 - DECANTER WORLD WINE AWARDS - Médaille de Bronze