



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

#### Introduction

Ce Blanc de Blancs sublime la pureté et la fraîcheur du chardonnay. Ses notes de fleurs blanches et d'amande se mêlent à une pointe de vivacité.

#### 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. Ce Blanc de Blancs sublime la pureté et la fraîcheur du Chardonnay. Ses notes de fleurs blanches et d'amande se mêlent à une pointe de vivacité.

#### Cépages

Notre Crémant du Jura «Blanc de Blancs» est issu à 100% du cépage 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

Robe claire et brillante, traversée de bulles dansantes. Nez fin, fruité, floral avec notes de pain grillé. Bouche bien équilibrée, vin très droit et racé.

#### Accords mets et vins

Vin festif, il vous accompagnera tout au long de votre repas : quiche à la tomme jurassienne, quenelles sauce Nantua, tarte aux poires.

#### Service

Servir frais, entre 8° et 10°C.

#### Autres informations

Dosage : 10 à 12 g de sucre par litre (Brut) Alcool : 12% vol. PRODUIT DE FRANCE





#### Les récompenses

2020 - MUNDUS VINI - Médaille d'or

---

2018 - Concours Départemental des Vins du Jura - Médaille d'or

---

2018 - DECANTER WORLD WINE AWARDS - Médaille de Bronze

---

2018 - Falstaff - 89/100