



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

Introduction

Explosion de petits fruits rouges mûrs et charnus issue de l'assemblage de pinot noir, trousseau et poulsard.

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. Le rosé présente une belle vinosité, avec une pointe de fruits rouges qui sublime son origine jurassienne.

Cépages

Cuvée réalisée avec principalement du Pinot Noir pouvant être associé aux deux cépages locaux Trousseau et Poulsard.

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 frais et expressif, sur des notes de petits fruits rouges. On retrouve en bouche les notes perçues au nez (groseilles, griottes). La finale est fraîche et gourmande, marquée par une nette vivacité.

Accords mets et vins

Vin festif par excellence, ce Crémant du Jura Rosé accompagnera parfaitement tout un repas, de l'apéritif au dessert. Vous pouvez par exemple l'associer à des filets de poisson travaillés avec des épices douces ou un dessert à base de fruits rouges comme une soupe de fraises.

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

2021 - GUIDE HACHETTE - 1 Etoile

2020 - DECANTER WORLD WINE AWARDS - Médaille d'argent

2019 - Falstaff - 88/100