



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

Introduction

Seules les années exceptionnelles nous permettent de réaliser cette cuvée. 36 mois sur lattes, elle offre une richesse et une complexité d'arômes pour accompagner des moments uniques.

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. Seules les années exceptionnelles nous permettent de réaliser cette cuvée. Vieillie 36 mois, elle offre une richesse et une complexité d'arômes pour accompagner des moments uniques.

Cépages

Notre Crémant du Jura Millésime 2015 est issu à 100% du cépage Chardonnay.

Méthode d'élaboration

Récolte manuelle. Le transport des raisins se fait en caisses percées pour préserver l'intégrité du fruit. Seul les jus de cuvées, obtenues par une extraction douce, sont sélectionnés pour respecter au maximum fraîcheur aromatique et minéralité. Les jus sont fermentés à 18°C environ pour conserver leur finesse gustative. Les vins sont élevés cinq mois en cuve puis mis en bouteille pour une seconde fermentation. Les bouteilles sont alors conservées couchées 36 mois pour favoriser l'enrichissement organoleptique du produit par l'autolyse des levures au contact du vin.

Notes de dégustation

A l'œil, la robe séduit par sa belle couleur jaune dorée et ses bulles fines et régulières. Joli nez aromatique avec de délicates notes florales, de fruits blancs (pomme) et de fruits à noyaux (pêche). Attaque franche et festive grâce aux fines bulles qui charment le palais. Un équilibre entre tension minérale du Chardonnay et complexité conféré par le vieillissement sur lattes induisant de belles notes briochées et une finale sur d'agréables notes de fruits secs.

Accords mets et vins

Recommandé en apéritif dinatoire ou en accompagnement d'une fondue au comté, d'un poulet de Bresse servi avec un gratin dauphinois au comté, d'un gâteau aux marrons, ou encore d'une crème brûlée à l'absinthe.

Service

Servir frais.

Autres informations

Dosage : 6g de sucre par litre (Brut) Alcool : 11,5% Vol. PRODUIT DE FRANCE

