



**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 Noirs, riche et délicat à la fois, exprime tous les arômes d'une terre unique : rondeur, et complexité, avec des notes de groseilles, de fruits secs et d'agrumes.

#### 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 Noirs, riche et délicat à la fois, exprime tous les arômes d'une terre unique: vinosité, rondeur, et complexité, avec des notes de groseilles, de fruits secs et d'agrumes.

#### Cépages

Notre Crémant du Jura «Blanc de Noirs» est issu majoritairement du cépage Pinot Noir.

#### 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 très élégant, fin et pur, sur des notes florales de petits fruits. Attaque franche et ample avec une belle puissance en bouche qui s'achève sur un équilibre fruité tout en finesse.

#### Accords mets et vins

Vin festif, il accompagne volontiers l'apéritif, les cocktails. A apprécier par exemple avec une tourte au morbier, des médaillons de brochet sauce citronnée, ou au dessert avec une tarte aux pommes caramélisées.

#### Service

Servir frais, entre 8° et 10°C.

#### Autres informations

Dosage : 10 à 12 g de sucre par litre (Brut) Alcool : 13% Vol. PRODUIT DE FRANCE





#### Les récompenses

2018 - DECANTER WORLD WINE AWARDS - Médaille de Bronze

---

2018 - Falstaff - 88/100