

L'AMATEUR ET LE VIN

JURA

DOMAINE DE LA TOURNELLE

Le domaine a été créé en 1991 par passion du vin. Pour élaborer de grands vins naturels sur les 6 hectares, Evelyne et Pascal Clairet produisent de beaux raisins sains sans chimie. Ils respectent les traditions arboisiennes dans les cuvées comme Terre de Gryphées, Trousseau des Corvées ou Ploussard de Monteiller, mais aiment aussi explorer de nouvelles voies comme le ouillage du savagnin depuis 1994 (Fleur de Savagnin), vendange entière pour macération carbonique du ploussard depuis 2003 (Uva Arbosiana), passerillage sur souche du savagnin depuis 1997 (solstice).

ARBOIS « VIN DE PAILLE »

ENCEPAGEMENT 33 % de raisin de Ploussard, 33 % de raisin de Chardonnay, 33 % de raisin de Savagnin.

VINIFICATION Sélection et récolte des plus belles grappes de Chardonnay, Savagnin et Ploussard en début de vendange par une équipe de vendangeurs expérimentés. Grappes disposées dans des claies en bois, sur de la paille, dans une grange aérée pour concentration des baies par séchage naturel. Séchage pendant 2 à 6 mois environ jusqu'à l'obtention d'un potentiel d'alcool de 23° minimum. Pressurage direct des grappes entières. Vieillessement 3 ans en pièce ouillée,



L' A M A T E U R E T L E V I N

5, rue Colbert 70 160 FAVERNEY

Tél : 03.84.91.40.00 . Fax : 03.84.91.43.47

Siret N° : 413 823 527 00010 APE : 513 J R.C Vesoul 97 B 61

T.V.A intercommunautaire : FR 88413823527 00010 N° Accises : FR 01509E0016

e.mail : amateur.vin@wanadoo.fr

site internet : <http://amateurvin.canalblog.com/>