

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

« CREMANT DU JURA »

TERROIR Marnes grises.

ENCEPAGEMENT 100% Chardonnay

VINIFICATION Eraflage partiel (70 %), foulage à 50 %, pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve avec contrôle de température (< 20 °C). Tirage pour prise de mousse en février suivant la récolte. 12 à 24 mois sur lattes. Dégorgeage et dosage < à 0.8 g de sucre / l pour l'élaboration du crémant brut.



L'AMATEUR ET LE VIN

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/>