

# L'AMATEUR ET LE VIN

## JURA

### DOMAINE DE LA TOURNELLE

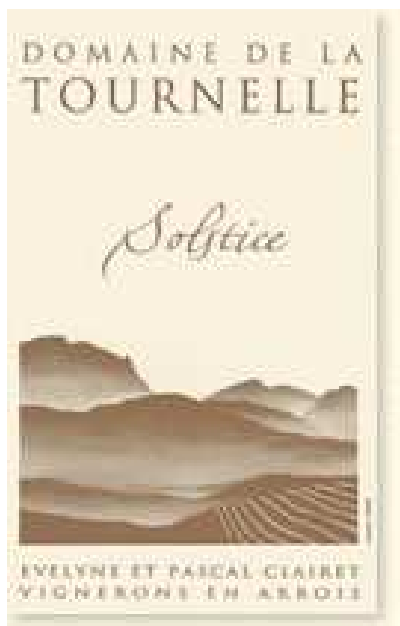
Le domaine a été créé en 1991 par passion du vin. Pour élaborer de grands vins naturels sur les 6 hectares, Evelyne et Pascal Clairet produisent de beaux raisins sains sans chimie. Ils respectent les traditions arboisiennes dans les cuvées comme Terre de Gryphées, Trousseau des Corvées ou Ploussard de 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 « SOLSTICE »

TERROIR Marnes grises.

ENCEPAGEMENT 100% Savagnin (ouillé en surmaturation)

VINIFICATION Savagnin passerillé sur souche car récolté le plus près du solstice d'hiver (mi-novembre). Pressurage direct de la vendange entière. Fermentation alcoolique en cuve avec contrôle de température (<22°C), puis en pièce de 228 l. Fermentation malolactique au printemps, ouillage tous les 10 jours. 12 mois d'élevage sans SO2.



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](mailto:amateur.vin@wanadoo.fr)

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