

L'AMATEUR ET LE VIN

JURA

DOMAINE DE LA TOURNELLE

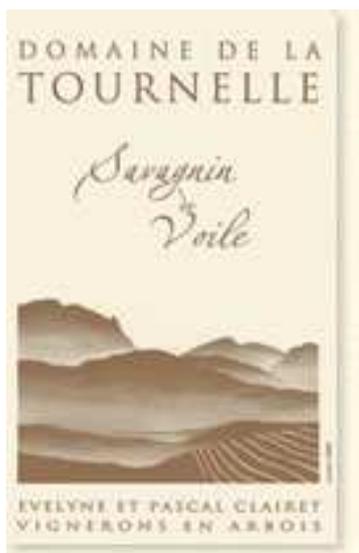
Le domaine a été créé en 1991 par passion du vin. Pour élaborer de grands vins naturels sur les 6 hectares, Evelyne et Pascal Clairet produisent de beaux raisins sains sans chimie. Ils respectent les traditions arboisiennes dans les cuvées comme Terre de Gryphées, Trousseau des Corvées ou Ploussard de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

TERROIR Marnes grises.

ENCEPAGEMENT 100% Savagnin

VINIFICATION Savagnin élevé sous voile. Vendanges manuelles avec table de tri si besoin. Eraflage partiel, foulage léger. Pressurage direct, pressoir horizontal. Fermentation alcoolique en cuve avec contrôle de température (<22°C). Fermentation malolactique en cuve au printemps puis mise en vieillissement. Cuvée issue du tri 2 fois par an des pièces en vieillissement vin jaune. 36 à 48 mois d'élevage sous voile, élevage du type vin jaune, sans ouillage. Pièces de plus de 5 vins an majorité.



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/>