



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Jerome Arnoux

CRÉMANT DU JURA

SCHEDA TECNICA

Da un piccolo vigneto di 3 ettari, con viti di età media dai 20 ai 40 anni potate a Guyot di Chablis, caratterizzato da densità di 5500 ceppi per ettaro e inerbimento controllato.

Pochissime le bottiglie prodotte all'anno.



TIPOLOGIA

Spumante



DENOMINAZIONE

AOC Crémant du Jura



UVAGGIO

Chardonnay



EVOLUZIONE

2 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



CALICE

stretto



Jerome Arnoux

CRÉMANT DU JURA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente;
- 👃 al naso esprime è caratterizzato da un gradevole profumo di agrumi, frutta gialla e fiori bianchi;
- 👄 al palato si presenta molto secco e fresco, caratterizzato da una grande morbidezza. Il finale è leggermente minerale.

freschezza
95%

sapidità
80%

corpo
76%

morbidezza
90%

VINIFICAZIONE

- 🍇 Chardonnay in purezza coltivato nei vigneti presso Arbois.
- 🍷 Dopo una vendemmia manuale e una soffice pressatura delle uve, avviene la prima fermentazione con illimpidimento del mosto. Segue la seconda fermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, dopo il quale il vino riposa 24 mesi sui lieviti. Non dosato.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno spumante da Chardonnay fresco, dotato di cremosità e morbidezza, che proprio per la spiccata acidità bilanciata perfettamente dall'avvolgenza predilige piatti della cucina di mare.

- **UN VINO FRESCO**
- **SENTORI MINERALI**
- **PESCE**

CROSTACEI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Scampi, gamberoni e crostacei vari costituiscono un piatto ottimo da abbinare a questo Crémant: la polpa saporita e delicata insieme richiede un abbinamento a un vino profumato ed elegante.



PÔCHOUSE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il Pôchouse è un piatto tipico francese, preparato con pezzi di pesce d'acqua dolce, crostini e salsa al vino bianco, idealmente lo stesso spumante.



LA CANTINA

Siamo nello Jura, una terra magica nota per il suo Vin de Paille, un vino passito dolce, prodotto da uve lasciate tradizionalmente appassire sulla paglia, da cui il nome.

Jérôme Arnoux è un vignaiolo praticamente dall'infanzia, quando aiutava il suo vicino nei vigneti.

Una tappa importante sono stati i dieci anni trascorsi nelle cantine di Stéphane Tissot.



Jérôme oggi coltiva con passione e dedizione 17 ettari di propri vigneti nella Jura e acquista altre uve da viticoltori affermati.

I suoi vini sono stati riconosciuti nel panorama nazionale e internazionale, specialmente apprezzati per i profumi intensi e complessi, per la discreta struttura ma soprattutto per la loro vibrante freschezza.





Vigneti attorno alla cittadina di Arbois, nel nord della regione

LA REGIONE: JURA

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 2.000 hr vitati

 10.000 hL vino

UNA REGIONE INCANTATA E MISTERIOSA, RICCA DI TRADIZIONE E PASSIONE PER LA VITICOLTURA

La viticoltura in Jura è un'attività importante che risale all'epoca romana di Plinio il giovane. Un tempo i vigneti coprivano una superficie molto più ampia, ma dopo la seconda guerra mondiale, la coltura è stata **ridimensionata** e conta oggi solamente **2000 hr** di vigneto, difesi dalla determinazione dei produttori a voler mantenere le tradizioni intatte.

Si può dire che la viticoltura in Jura sia **un'attività artigianale** e il panorama enologico è composto principalmente da **piccole aziende familiari** che vinificano con metodi tradizionali di produzione e invecchiamento.



Zona pedemontana, detta "revermont"

LA REGIONE: JURA

I vigneti in Jura si trovano in parte su territori pianeggianti e in parte su altipiani, ma anche ai piedi dall'area pedemontana qui chiamata **revermont** dove l'asperità del territorio rende indispensabile assicurare ai vigneti una buona esposizione al sole tramite **terrazzamenti**, che arrivano a coprire di filari pendenze superiori al 40%.

I **terreni** in Jura sono molto diversi a seconda della zona della regione ma in generale ciò li accomuna è la **povertà dei suoli**, il che rende la viticoltura più complessa ma restituisce vini di grande carattere e personalità.

Il **clima** è influenzato dalle montagne circostanti e la regione è generalmente fresca e umida, con precipitazioni relativamente elevate durante tutto l'anno. In Jura si verifica spesso un fenomeno chiamato **retour d'est**, che ha luogo quando le correnti d'aria che discendono le alpi portano correnti umide verso le colline vitate, con acquazzoni improvvisi e violenti che mettono a rischio la produzione.

La denominazione dei vini segue il sistema AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) francese, e per ottenere il riconoscimento i produttori devono rispettare tutti i criteri di produzione e sottoporre il prodotto finale ad un comitato di esperti prima di metterlo in commercio.



La vallata di Château Calon e Baume-les-Messieurs

LA REGIONE: JURA



SOTTOZONE

- L'étoile
- Chateaux Chalon
- Côtes du Jura
- Arbois

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Savagnin
- Trousseau blanc
- Poulsard
- Trousseau
- Pinot noir

La viticoltura in Jura si concentra principalmente sulla coltivazione di **uve bianche**, tra cui Chardonnay, Savagnin e Poulsard.

Il **Vin Jaune**, uno dei vini più noti, viene prodotto con Savagnin e segue un processo di invecchiamento particolare, conservato in botti di rovere scolme e ha come risultato è un vino intenso, secco e dal caratteristico aroma di noci.

Altri vini importanti della regione includono il **Côtes du Jura**, un vino bianco e rosso prodotto con uve Chardonnay e Poulsard, e il **Macvin** e un **liquore dolce** prodotto dalla miscelazione di mosto d'uva fermentato e distillato di uva.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO