



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

POULSARD ARBOIS SUBTIL

SCHEDA TECNICA

Un rosso dello Jura che cresce su un terreno argilloso con esposizione del vigneto a sud.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	AOC Arbois
 UVAGGIO	Poulsard 100%
 EVOLUZIONE	5 anni
 VOLUME IN ALCOL	13%
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	Ampio



Jerome Arnoux

POULSARD ARBOIS SUBTIL

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino con leggeri riflessi granati;
- 👃 al naso dominano sentori di frutta rossa come fragola e lamponi, seguiti da un finale speziato di vaniglia e cannella;
- 👄 al palato è morbido, vellutato e cremoso con richiami alle sensazioni di frutta rossa e spezie avvertite al naso.

freschezza
90%

sapidità
88%

corpo
85%

morbidezza
85%

tannicità
85%

VINIFICAZIONE

- 🍇 Poulard in purezza coltivato nei vigneti presso Arbois.
- 🍷 Dopo la vendemmia manuale e la soffice pressatura delle uve, avviene la fermentazione in vasche d'acciaio con frequenti rimontaggi. Poi il vino matura 8 mesi in vasca.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Poulsard è un vino molto ampio e speziato che predilige piatti dotati di buon corpo, succulenza e sapidità. Si abbina perfettamente sia a primi piatti sia a secondi. Ottimo con i salumi e gli affettati, è perfetto con carni bianche e rosse. Per provarlo in un abbinamento più originale osate con un filetto di tonno scottato.

- **UN VINO FRESCO**
- **INTENSO**
- **CARNE**

TONNO SCOTTATO CON GATEAU DI FAVE E PISELLI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La leggera grassezza del piatto e il sapore intenso del tonno si abbinano perfettamente a questo rosso. Un abbinamento insolito e d'effetto.



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un suggerimento classico è l'abbinamento con un taglio pregiato (come il filetto di manzo) cotto sulla brace, solo con erbe aromatiche e sale marino: la succulenza e l'aromaticità della carne di manzo sono un perfetto connubio per questo rosso potente.



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.

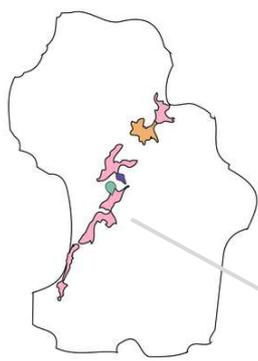
Il **clima** è influenzato dalle montagne circostanti e la regione è generalmente fresca e umida, con precipitazioni relativamente elevate durante tutto l'anno. In Jura si verifica spesso un fenomeno chiamato **retour d'est**, che ha luogo quando le correnti d'aria che discendono le alpi portano correnti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



TERRITORI

- 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