

# DOMAINE FRÉDÉRIC LORNET – Arbois Nature – 2018

FRANCE, JURA



## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14707841

**PAYS**  
France – Jura

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APELLATION**  
AOC Arbois Nature

**CÉPAGE**  
100% Savagnin

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Montigny-les-Arsures et Arbois, Jura

**TYPE DE SOL**  
Marnes grises classiques du lias et du trias  
Jurassique.

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
15 hectares

**CARACTÉRISTIQUE**  
Exposition Sud et Sud-Est. Rendements limités

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage, débordage et fermentation en cuves avec contrôle des températures inférieures à 25°C, élevage en foudre de chêne sur lies.

Ouillage régulier contrairement à la vinification classique du savagnin sous voile de levures.

### EMBOUEILLAGE –

Mise en bouteilles immédiatement après la fermentation malolactique.

## DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Arômes vifs floraux

**GUSTATIF**  
Vin très minéral, riche, ample

**ACCOMPAGNEMENT**  
Bu jeune, ce vin accompagne les plats aromatiques, fruités : les asperges, les poissons crus, les crustacés.

### TEMPS DE GARDE

Après deux ans de bouteilles, il est conseillé de le laisser vieillir 3 ans pour découvrir ses arômes de terroir.

### ACCOMPAGNE

Poissons, Fruits de mer

## AUTRES INFORMATIONS

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
Entre 10°C – 12°C

**38<sup>75</sup>\$**

**CARTON  
DE 6 /  
232<sup>50</sup>\$**

