



## ARBOIS, VIN DE PAILLE, FUMEY CHATELAIN (37.5 CL) – 2018



### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce 2018 livre une robe ambrée aux reflets cuivrés, presque hypnotisants. Le nez est un festival d'arômes confits : abricot sec, figue, écorce d'orange, miel d'acacia, avec une pointe de noix et de thé noir pour la profondeur. En bouche, l'équilibre est redoutable : riche, mais jamais lourd, enveloppant mais frais, grâce à une acidité fine qui tient le vin droit jusqu'en finale. Un pur concentré de Jura, travaillé avec précision et émotion.

### PROVENANCE

JURA

### APPELLATION

ARBOIS

### DOMAINE

FUMEY CHATELAIN

### ENCÉPAGEMENT

CHARDONNAY ET  
SAVAGNIN.

### METS - VINS

ABRICOTS RÔTIS,  
RICOTTA DE BREBIS ET  
ÉCLATS DE PISTACHE  
- MAGRET DE CANARD  
FUMÉ ET JEUNES  
POUSSES, VINAIGRETTE  
À L'ORANGE - TARTE  
AUX MIRABELLES  
CARAMÉLISÉES.



### ŒNOLOGIE

Situé à Montigny Les Arsures dans la région du Jura, le domaine produit des vins vibrants. Aujourd'hui, le domaine couvre un total de 17 hectares de vignobles.



### VITICULTURE

Passerillage hors souche dans greniers pendant environ 3 mois.  
Puis fermentation lente et élevage sous bois pendant 3 ans.