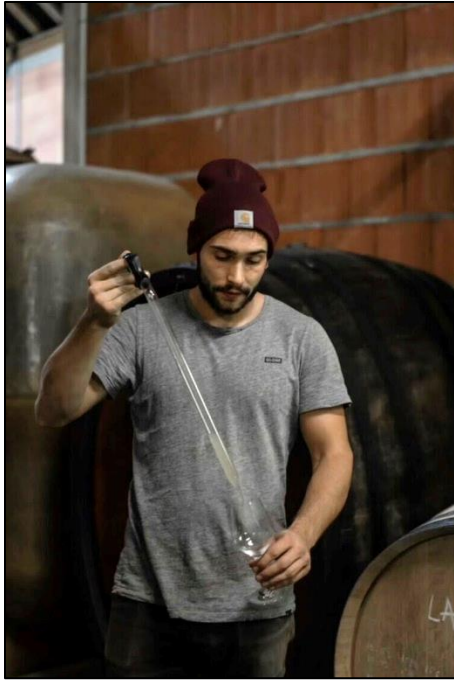


Arbois 2021

« Savagnin Ouillé »

Domaine Fumey Chatelain



Situation : C'est dans la commune de Montagny-lès-Arsures que Raphaël Fumey et Adeline Châtelain débutent le travail de la vigne, et la vente de leurs raisins dans les années 80. Mais ce n'est qu'à partir du gel, en 1991, qui ravage leur vignoble, que ce couple se passionne pour la vinification. Ils commencent par louer un chai à des amis vigneron, qu'ils installent dans leur garage avant d'investir dans un ancien corps de ferme.

Le domaine a bien grandi et s'étend maintenant sur 15 hectares. Leur fils Marin est entre temps revenu de ses études viticoles à l'étranger, et après l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis, il décide de retourner au domaine familial pour aider ses parents.

Encépagement : Savagnin 100%.

Terroir : Sols marno-calcaires.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Cette cuvée est issue du cépage savagnin. Durant l'élevage, le vin en demi-muid est ouillé, pour éviter l'apparition du voile typique des vins dits "oxydatifs".

Le talentueux Marin Fumey donne toute la mesure de son talent dans l'élaboration de grands vins du Jura : richesse, ampleur, complexité et tension riment avec plaisir et découverte...



Accord Met/Vin : Sandre au coulis de potimarron, un Morbier, Un Comté 18 mois...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com