

Arbois

« Cuvée d'Automne »

Domaine de la Pinte



Situation : En 1953 naît de la vision de Roger Martin un domaine viticole dont les parcelles baignées de soleil nourrissent les cépages emblématiques du Jura : Savagnin, Poulsard et Trousseau, ainsi que le Chardonnay et le Pinot Noir. Pionnier de la viticulture biologique et de la biodynamie sur ses 34 hectares de

vignes, le Domaine de la Pinte véhicule depuis sept décennies une passion respectueuse de la terre et des hommes. Vincent Martin, son petit-fils, en a aujourd'hui la charge.

Encépagement : 80% Savagnin et 20% Chardonnay

Terroir : Argilo-Calcaire, avec quelques veines de Marnes Bleues

Température de Service : 9° C.

Potentiel de Garde : 2026-2030

Observations : les fûts sont ouillés, exception faites d'environ 15% des savagnins élevés sous un voile de levure comme pour le Vin Jaune. Elevage de 15 à 36 mois pour les vins ouillés et de 2 à 3 ans pour les vins sous voile.

De couleur jaune paille, elle annonce tout de suite la couleur en dégageant des notes aromatiques de noix et de pâte d'amandes, ainsi que des notes sous-jacentes de bois. La rondeur vient tout de suite en bouche, comme un appel chaleureux, aux tons d'abricot sec, de noix et de pomme.

Quelques accords : Escargots à l'ail des ours, Fricandeau de veau au vin jaune, Dos de Sandre aux morilles...

