

## Tissot, Poulsard -amphore- '20 - 1,5L



De afstand tussen hartje Le Montrachet in Bourgogne en de geboortestee van Louis Pasteur in Arbois in wijnstreek Jura is hemelsbreed maar 75 kilometer. Ertussen ligt de voor beide wijngebieden belangrijke ontstaansoorzaak: de vlakte van Bresse, een enorme slenk (=een gedaald stuk aardkorst tussen twee verticale breukvlakken). In die brede vallei vind je nergens wijn van enige betekenis. Pas aan de oostelijke rand, waar het terrein terrasgewijs langzaam begint te stijgen, liggen de vijf AOP's die samen de zeven wijntypes van de Jura produceren. Omvangrijk zijn ze niet, want met een grootte van plusminus 1700 hectare passen ze ruim drie keer in een AOP als Saint-Emilion. Bénédicte et Stéphane Tissot, Montigny-Les-Arsures, Arbois 86 inwoners telt Montigny-les-Arsures. 1 ervan is Stéphane Tissot, de locomotief van de Jura! Het levenswerk van Stéphane is er één van passie, emotie en geloof, geloof in zijn terroir, geloof in de expressiekracht van Chardonnay en geloof in de bio-dynamie. Chardonnay was in de Jura heer en meester voor ze in Bourgogne populair werd en Stéphane bewijst dit met briljant en zeer precies wijnmaken. Zijn gamma is een opeenstapeling van cuvées die soms zelfs de grenzen van je smaakvermogen aftasten. De industrialisatie van wijn is het einde van al zijn identiteiten, van zijn nuances, en van alle karakteristieken die de magie van een fles kenmerken! De wijnen van Stéphane worden worldwide opgekocht en het werk van de wijnmaker wordt alom geprezen. Haal dit gamma in huis voor het onbetaalbaar wordt... Believe me once you go Jura you don't go back

## KARAKTER

---

Land	France
Regio	Jura
Smaak	1: fris – mineraal
Appelatie	Côtes du Jura AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar

---

Serveer temp.            16°C  
Druiven                    100% poulsard

## SMAAKBESCHRIJVING

---

De opvoeding op amfoor accentueert het delicate karakter van het fruit. Eleganter kan niet!

## VINIFICATIE

---

De Poulsard krijgt een lange, statische maceratie van 3 maanden en rijpt daarna verder op amfoor (400l). Niet gefilterd, geklaard of gesulfiteerd.

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

gastronomie