



Michel Tissot & Fils Arbois Vin Jaune

Historien om det familieejede Michel Tissot & Fils er tæt forbundet med landsbyen Nevy-sur-Seille, som ligger ved foden af det legendariske Château-Chalon-bjerg dybt inde i Jura-vinområdet.

I Jura er familien Tissot en kendt familie, som i over 11 generationer har ejet Michel Tissot & Fils.

Succesen for denne berømte Tissot-familie skyldes en perfekt blanding af over 11 generationers nedarvede og stolte vinproduktionstraditioner, ubetinget respekt for Jura-terroiret og fortsat engagement i at introducere denne unikke vinregion for årgangsvinelskere.

Michel Tissot & Fils, der i flere årtier har været et velkendt navn i Jura, er et symbolsk navnetræk for traditionsrige Jura-vine og producerer flere forskellige vinserier.

Hos Michel Tissot & Fils er man utrolig stolt af sine rødder og sine autentiske årgangsvine, og i dag er Michel Tissot & Fils et af Jura-vinregionens store og velkendte navne.

Den franske vinregion Jura er lille i størrelse, men stor i sin bemærkelsesværdige mangfoldighed. Jura strækker sig over ca. 80 kilometer i det østlige Frankrig mellem Bourgogne og grænsen til Schweiz. Arbois AOC er den ældste og største af Juras fire geografiske AOC'er (oprettet i 1937). Dens navn stammer fra de keltiske ord "ar" og "bois", der betyder "frugtbar jord".

Vin Jaune er den oxiderede "gule vin", som har gjort Jura kendt verden over – og Savagnin, som er en både krævende og tålmodig drue, er den eneste druesort, der er godkendt til Vin Jaune. Vinen Vin Jaune gennemgår en speciel "hinde"-modningsteknik for at producere sin uvurderlige nektar. Når gæringen er afsluttet, lagres vinen på egetræsfade i mindst 6 år og 3 måneder uden indblanding. Denne proces respekterer vinens naturlige fordampning og får en tynd hinde af gær til at udvikle sig på overfladen, som beskytter mod yderligere iltning – men ikke før vinen allerede har fået et oxideret præg og en gylden farve. Det er det, der langsomt opbygger vinens berømte



'gule smag' med komplekse aromaer af valnødder, mandler og krydderier. Efter lagring tappes den nektar, der er kommet ud af processen, i små buttede flasker (clavelins), som er specielt designet til Vin Jaune, indeholdende 62 cl (det er det, der er tilbage af en liter Savagnin efter den lange lagring).

Denne vin er produceret af 100% Savagnin-druer, der er dyrket i Jura i Frankrig.

Det er en kompleks og helt speciel nøddeagtig vin med dyb og klar gul farve med et gyldent skær. Vinen byder på en delikat og intens duft med noter af æbler, karry, safran og valnødder samt en livlig, kraftig og velafbalanceret smag med noter af friske valnødder, mandler, karry, grønne æbler, safran og andre krydderier efterfulgt af en storslået og lang eftersmag.

| | |
|-------------|----------------------|
| Producent: | Michel Tissot & Fils |
| Land: | Frankrig |
| Region: | Jura |
| Type: | Hvidvin |
| Druer: | 100% Savagnin |
| Restsukker: | < 2,0 g/l |
| Volumen: | 75 cl |
| Kolli: | 6 |