

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



TRAMINER

BÉNÉDICTE AOP Arbois & STÉPHANE TISSOT



OUVRIR } 1 à 2 h avant
SERVIR } 12 à 14°C
GARDE } 10 ans

Terroir : Sol argileux du Trias. Terre très argileuse sur sous-sol de marnes bleues, plein sud.

Cépage : 100% Savagnin

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Pressurage pneumatique, fermentation spontanée en levures indigènes en fût. Vin ouillé (non oxydatif).

Élevage : 24 mois sur lies fines en fût.

ACCORDS



POISSON

Sublimera un dos de cabillaud en beurre blanc et légumes de saison vapeur.

CUISINE ORIENTALE

Superbe sur un tajine de lotte.



FROMAGE

Idéal sur une raclette.

TARTINE

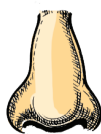
Parfait sur un toast de Comté jeune cru ou grillé.



Notes de Dégustation



Robe doré. Très fruité aux arômes d'agrumes et de fruits blancs. Une touche fumée révélant la pierre à fusil.



Onctueuse et tonique, crayeuse. Finale tendue sur la châtaigne et les épices.



Le Domaine de **Bénédicte & Stéphane Tissot** compte 50 hectares plantés de cépages classiques du Jura : Savagnin, Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay.

Stéphane Tissot est un esprit rebelle qui s'approprie les traditions tout en les sublimant. Après ses études de Viticulture/Oenologie, il rejoint son père au domaine familial en 1989 (il a 19 ans !). Premier millésime en 1990.

Il prend petit à petit la direction du domaine et adopte la culture biologique en 1999, puis passe à la biodynamie (certification DEMETER) en 2004.

**Bénédicte &
Stéphane Tissot**

BÉNÉDICTE *Arbois* **& STÉPHANE TISSOT**



Caves Maillol – Lundi au Samedi **10h - 20h** - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés **10h - 12h30**
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération