

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

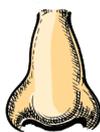
Parfait sur un toast de Comté jeune cru ou grillé.



## 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.



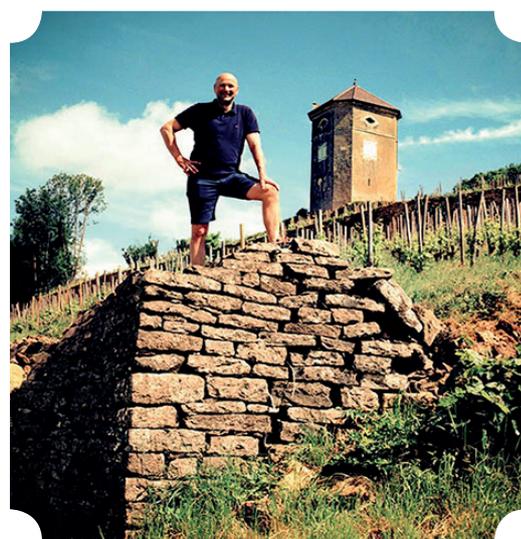
Le Domaine de **Bénédicte & Stéphane Tissot** compte 50 hectares plantés de cépages classiques du Jura : Savagnin, Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay.

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](mailto:cavesmaillol@gmail.com) - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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