

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Vasée 12 ans d'élevage - 2012 - blanc - 62 cl



Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Stéphane Tissot - Arbois Vin Jaune La Vasée 12 ans d'élevage - 2012 - blanc - 62 cl



Dégustation et accords

Robe : Doré, topaze

Nez : Noix, sous-bois, morille. Notes iodées (algues) et fumées (cendres). Clou de girofle. Mie de pain. Citron confit, pomme reinette compotée, confiture de prunes. Céleri.

Bouche : Du volume et de la tension. Energie incroyable. Forêt, champignons, prune cuite, bergamote. Finale d'une longueur incroyable évoquant de vieux cognac ou whiskies.

Accords mets-vins : Une Saucisse de Morteau aux lentilles, une volaille aux morilles, un jarret de porc confit aux épices, un gratin de pomme de terre au comté, ou encore une « morbiflette ». Mais aussi des huîtres chaudes fumées ou une salade tiède de haddock.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui (après aération) et jusqu'en 2050...ou plus !

Température de service : 13 à 14°

Ouverture : Carafage indispensable (2h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Cépage : Savagnin

Alcool : 15°

Culture : Certifiée biologique et biodynamique