



Producteur : Domaine de la Borde

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 78.75 \$

Appellation : Arbois Pupillin

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Jura

Nom du propriétaire : Julien Mareschal

Géologie du sol : Argilo-calcaire (caillouteux superficiel sur roche calcaire en forte pente)

Vinification : Vendange manuelle, éraflage partiel (30%), déboubage statique à froid (10°C) de 12 à 24h, fermentation alcoolique en fûts (600L de 3 à 6 vins)

Élevage : Elevage sur lies pendant 12 mois

Accord vin et mets : Poissons fins et homards

Le domaine :

Domaine crée en 2003, à Pupillin dans le Jura. Julien Mareschal prouve son grand talent dès son premier millésime, (2003 = caniculaire = très difficile). Dans les vignes, l'enherbement naturel et le travail des sols (labours, butage, griffage...) prévaut. Pas de désherbage chimique, afin de préserver les terroirs en forte pente. Depuis 2012, le domaine est en conversion vers l'Agriculture biologique. Le domaine de la Borde produit des vins digestes, profonds et d'une grande précision. Issus des cépages tels que Chardonnay et le Savignin ainsi que du Ploussard (Poulsard), du Trousseau et du Pinot noir.