

NO SIN TOU TSEFS 2023

AOC ARBOIS

Una sutil mezcla de tres variedades de uva del Jura, seleccionadas por sus cualidades complementarias: Pinot por su sustancia, Trousseau por su sabor especiado y Ploussard por su elegancia. El color es claro y la nariz se eleva con notas de cereza ácida, grosella roja y un toque de sotobosque. En boca, el vino se desliza, ligero, con taninos suaves, una frescura sabrosa y una salinidad difusa. Un verdadero viaje a través de la versatilidad del Jura, un espíritu libre.



EN EL VIÑEDO	<i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>
DENOMINACIÓN	<i>En Vernois, Gaillard, Longchamp, Clouzot, La Vasée (Montigny), Mélinaux, Courçons, Besivette (Arbois)</i>
VARIEDAD	<i>Pinot Noir 40% - Trousseau 20% - Ploussard 40%</i>
EDAD DEL VIÑEDO	<i>Entre 1954 y 2002</i>
TERROIR	<i>Suelo magroso rico en arcilla y carbonatos</i>
EN LA BODEGA	<i>No Sin Tou Tsefs es un ensamblaje de todas las variedades tintas cultivadas en la finca, a excepción del prestigioso Trousseau à la Dame utilizado en la cuvée Le Bastard. El Pinot Noir se procesa con racimos enteros, mientras que el Poulsard y el Trousseau se despallan por completo. Cada componente se vinifica y envejece por separado, con maceraciones que duran aproximadamente entre 18 y 20 días.</i>
WINEMAKING	<i>Infusión</i>
PRENSADO	<i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>
CRIANZA	<i>10 meses en grandes barricas de roble, toneles y depósitos de acero inoxidable.</i>
PRODUCCIÓN	<i>29441 Botellas</i>