Domaine Tissot Arbois Savagnin "Traminer" blanc sec 2016

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA
Vigneron(ne): Stéphane TISSOT
Millésime: 2016
Appellation: Arbois
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Traminer
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TISSOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Tissot Arbois Savagnin "Traminer" blanc sec 2016

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Cette cuvée de savagnin est ouillé, quoique non dénuée de notes oxydatives nobles et généreuses. La tension vibrante de ce vin s'appuie sur les amers autant que sur l'acidité qui se fera moins incisive avec de la garde.* Fourchette d'apogée 2020-2028.

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Guttierez, juin 2019) : 93/100. *The 2016 Arbois Traminer shows nice concentration and intensity. I adore the freshness and the length, it has everything one expects from a dry Savagnin (the name is a bit of a provocation, something Stéphane Tissot likes). This is the only Savagnin ouillé produced in 2016, as they are focusing on the production of vin jaune. This is varietal, clean, fresh and dry, serious and really tasty. It's a shame they don't*

make more of this style, because it's a wine I love. 9,000 bottles produced. Drink Date 2019-2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Elevé 2 ans en fûts ouillés régulièrement.

Vin concentré et fin avec de très beaux amers.

Description brève du produit :

Une cuvée non oxydative, 100% "Traminer" (l'autre nom du Savagnin). Un vin concentré et relevé par de fins amers.