

# Vins d'Arbois 2016



## JOMACO DISTRIBUTION

### Arbois Poulsard

Un vin léger, facile et convivial aux arômes caractéristiques du terroir jurassien. Une robe rubis brillante et profonde. Des arômes francs et fruités de fraise, de framboise et de poivron pour un vin friand, équilibré, élégant et enjôleur.

La Bouteille 75cl ref AR01

Prix public : 7.90€

**Prix C.E : 5.60€**



### Arbois Pinot Noir Terre de Marnes

Cette cuvée est issue d'une rigoureuse sélection des meilleures vignes de Pinot Noir des viticulteurs de la Fruitière. Les marnes rouges, bleues ou grises sont la spécialité de notre terroir, elles impriment leur style sur la structure et la palette aromatique.

Après une macération, fermentation durant 2 semaines avec contrôle des températures, les vins sont décués puis placés pour partie en cuve et l'autre partie en fût demi-muids de chêne. Le tout est ré-assemblée 12 mois plus tard. La robe est rubis, le nez est dominé par les petits fruits rouges frais, l'ensemble est gouleyant.

La Bouteille 75cl ref AR03

Prix public : 13.90€

**Prix C.E : 10.60€**



### Arbois Trousseau

Corsé et structuré, ce vin rouge aux arômes complexes d'épices, de cerise et de sous-bois vous révélera sa puissance et son caractère. Offrez sa tonalité pourpre profonde à vos verres, et dégustez sa finesse tannique, sa légère bouche boisée et ses arômes envoûtants et capiteux.

La Bouteille 75cl ref AR06

Prix public : 9.80€

**Prix C.E : 7.50€**



### Côte du Jura Rubis

Assemblage des 3 cépages rouge avec une dominante de Pinot, ce rouge est avant tout gouleyant et finement fruité. Sa délicate structure laisse s'exprimer les arômes primaires des raisins.

La Bouteille 75cl ref AR02

Prix public : 5.90€

**Prix C.E : 4.90€**



### Arbois Pinot Noir

Issu exclusivement du cépage Pinot noir, ce vin élevé en cuve offre une robe rouge intense aux reflets rubis et une bouche souple et gouleyante aux saveurs de fruits, cerise, framboise, et de sous-bois.

La Bouteille 75cl ref AR04

Prix public : 8.10€

**Prix C.E : 5.90€**



### Arbois Trousseau Terre de Marnes

Cette cuvée est issue d'une fine sélection des meilleures vignes à Trousseau des viticulteurs de la Fruitière. Les marnes rouges, bleues ou grises sont la spécificité de notre terroir, elles impriment leur style sur la structure et la palette aromatique. Après une macération-fermentation de 3 semaines, les vins sont placés en cuve pour un élevage qui favorise les arômes et l'équilibre. La robe rubis profond révèle un magnifique bouquet suivi d'une bouche aux arômes d'épices, de mûre et de framboise.

La Bouteille 75cl ref AR05

Prix public : 13.90€

**Prix C.E : 10.60€**





### Arbois Rosé

Elaboré sur une sélection de Pinot noir et de Poulsard, la particularité du vin rosé d'Arbois réside dans le temps de macération du jus avec la pulpe du fruit. Ni trop, ni trop peu. Juste le temps pour qu'il laisse éclater brillance, élégance, fraîcheur et surtout son fruité incomparable. Un vin aux notes de fruits de la passion et agrumes légèrement citronnés.

La Bouteille 75cl ref AR07  
Prix public : 5.90€  
**Prix C.E : 4.90€**



### Macvin blanc

Il est l'apéritif par excellence du vigneron jurassien. Le Macvin du Jura blanc est un vin de liqueur élaboré à partir de jus de raisins de Savagnin additionné de marc égrappé du Jura. Son élevage en fût de chêne pendant 12 mois lui confère une belle robe jaune ambré qui fait écho à ses arômes de fruits confits, vanille, orange et noisette.

La Bouteille 75cl ref AR08  
Prix public : 16.90€  
**Prix C.E : 12.90€**



### Arbois Chardonnay

Conçu dans la plus pure tradition du Chardonnay, l'Arbois Chardonnay offre une robe limpide et brillante aux reflets d'or pâle. Le premier nez est net sur des arômes de miel, de fruits et de fleurs blanches. La bouche est franche, elle évolue dans un bel équilibre entre la minéralité et le fruité.

La Bouteille 75cl ref AR09  
Prix public : 7.90€  
**Prix C.E : 5.70€**



### Arbois cuvée Béthanie

Très typé jurassien avec ses 60% de Chardonnay et 40% de Savagnin, il est le produit phare du Château-Béthanie dont il porte le nom. Un assemblage au bel équilibre qui conjugue des nuances de noisettes, de noix, de citronnelle et d'aubépines. Sa robe jaune, dorée et brillante est un condensé des 36 mois d'élevage passés sous voile avant assemblage

La Bouteille 75cl ref AR10  
Prix public : 11.90€  
**Prix C.E : 8.90€**

**Arbois Savagnin**  
Avec des arômes puissants de noix, de vanille et d'amandes grillées, ce grand vin tutoie son illustre parent, le vin jaune. Notre Savagnin s'exprime avec légèreté et finesse sur des tonalités complexes de noix fraîches et d'épices, typiques du terroir jurassien. Quatre ans d'élevage sous voile montrent tout le soin apporté à l'élaboration de ce grand vin dont la dégustation vous plonge au cœur des saveurs si particulières du Jura.

La Bouteille 75cl ref AR11  
Prix public : 14.90€  
**Prix C.E : 11.90€**



### Côte du Jura Tradition

Assemblage 80% chardonnay et 20% savagnin élevé sous voile, l'attaque en bouche et les premières impressions sont dominées par la vivacité du chardonnay. Viennent ensuite le gras et les arômes de noix et d'épices apportés par le savagnin.

La Bouteille 75cl ref AR12  
Prix public : 7.90€  
**Prix C.E : 5.60€**



### Arbois Chardonnay Terre de Marnes

Les raisins sont issus d'une sélection des meilleures vignes à chardonnay des viticulteurs de la Fruitière. Les marnes rouges, bleues ou grises sont la spécificité de notre terroir, elles impriment leur style sur la structure et la palette aromatique. Après un pressurage doux, les jus sont clarifiés puis conduits sur des fermentations lentes. Le vin est ensuite élevé sur des lies fines, pour partie en cuve et l'autre partie en fût demi-muids de chêne pendant 12 mois puis assemblé. La robe est jaune claire, le nez exalte des notes de fleurs blanches, la bouche est franche et vive sur des arômes miellés.

La Bouteille 75cl ref AR13  
Prix public : 13.90€  
**Prix C.E : 10.60€**



### Arbois Vin jaune

Fleuron du vignoble jurassien, notre Vin Jaune naît d'un long élevage sous voile - 6 ans et 3 mois - qui développe ses arômes typiques de noix fraîche, de curry et de safran. La robe est jaune or, le nez est complexe et puissant sur un univers aromatique unique. La bouche se caractérise également par la puissance, la diversité et la persistance des arômes.

La Bouteille 62cl ref AR14  
Prix public : 29.90€  
**Prix C.E : 23.90€**



### Arbois Vin de Paille

L'Arbois Vin de Paille est autre fleuron de notre vignoble, c'est un vin liquoreux issu des cépages Chardonnay, Savagnin et Poulsard. Les grappes sont naturellement desséchées à l'air libre, l'eau s'évapore le sucre et les arômes se concentrent. La robe est jaune orangée. Le nez est très expressif sur les fruits compotés : pâte de coing, dattes et mirabelles. La bouche confirme et enchante les amateurs de vins liquoreux.

La Bouteille 37.5cl ref AR15  
Prix public : 24.90€  
**Prix C.E : 18.90€**



### Arbois Naturé Terre de Marnes

Cette cuvée est issue d'une rigoureuse sélection des meilleures vignes de Savagnin des viticulteurs de la Fruitière. Les marnes rouges, bleues ou grises sont la spécialité de notre terroir, elles impriment leur style sur la structure et la palette aromatique. Après un pressurage doux, les jus sont clarifiés puis conduits sur des fermentations lentes. Le vin est ensuite élevé en cuves sur lies fines en milieu réductif (cuves ouillées), contrairement aux élevages sous voile des vins jaunes. La robe est jaune franc, le nez présente des notes de mirabelle, de pêche et de litchi, la bouche est ample, délicatement fruitée.

La Bouteille 75cl ref AR16  
Prix public : 13.90€  
**Prix C.E : 10.60€**



### Macvin rosé

Il est l'apéritif par excellence du vigneron jurassien. Le Macvin du Jura rosé est un vin de liqueur élaboré à partir de jus de raisins de Trousseau additionné de marc égrappé du Jura. Son élevage en fût de chêne pendant 12 mois lui confère une belle robe rouge cerise bigarreau qui fait écho à ses arômes de cerise et de fruits rouges.

La Bouteille 75cl ref AR17  
Prix public : 16.90€

**Prix C.E : 12.90€**



### Crémant du Jura blanc

Ce crémant à majorité de Chardonnay développe des bulles fines, intenses et légères, et s'exprime sur des arômes à la fois fruités et floraux typiques de son cépage.

La Bouteille 75cl ref AR20

Prix public : 8.20€

**Prix C.E : 6.50€**

### Crémant du Jura Béthanie

Né d'un savoureux assemblage entre le Chardonnay et le Savagnin, il est le dernier né des crémants de Château-Béthanie. Avec sa robe jaune aux reflets or et ses bulles fines et persistantes, il conjugue savamment des arômes de fruits secs et de miel. En bouche, l'attaque est franche avec les notes caractéristiques des crémants puis évolue doucement vers l'univers aromatique des vins jaunes.

La Bouteille 75cl ref AR18

Prix public : 11.90€

**Prix C.E : 8.90€**



### Crémant du Jura rosé brut

La robe rose claire provient du Pinot noir qui est aussi à l'origine du délicat fruité. La bulle est fine et rafraîchissante.

La Bouteille 75cl ref AR19

Prix public : 8.20€

**Prix C.E : 6.50€**



### Crémant du Jura Montboisie

Fruit de la rencontre entre l'élégance du Chardonnay et la finesse du Pinot Noir, ce Crémant vous séduira par sa robe or pâle et son nez, alliance d'aubépine et de fruits exotiques. Il est millésimé, issu des meilleurs jus qui mûrissent en prise de mousse pendant au moins 18 mois.

La Bouteille 75cl ref AR21

Prix public : 12.90€

**Prix C.E : 9.90€**

### Magnum Arbois Trousseau

Corsé et structuré, ce vin rouge aux arômes complexes d'épices, de cerise et de sous-bois vous révélera sa puissance et son caractère. Offrez sa tonalité pourpre profonde à vos verres, et dégustez sa finesse tannique, sa légère bouche boisée et ses arômes envoûtants et capiteux.

La Bouteille 150cl ref AR22

Prix public : 23.90€

**Prix C.E : 18.90€**



### Magnum Arbois Savagnin

Avec des arômes puissants de noix, de vanille et d'amandes grillées, ce grand vin tutoie son illustre parent, le vin jaune. Notre Savagnin s'exprime avec légèreté et finesse sur des tonalités complexes de noix fraîches et d'épices, typiques du terroir jurassien. Quatre ans d'élevage sous voile montrent tout le soin apporté à l'élaboration de ce grand vin dont la dégustation vous plonge au cœur des saveurs si particulières du Jura.

La Bouteille 150cl ref AR23

Prix public : 34,90€

**Prix C.E : 27.90€**



### Magnum Arbois cuvée Béthanie

Très typé jurassien avec ses 60% de Chardonnay et 40% de Savagnin, il est le produit phare du Château-Béthanie dont il porte le nom. Un assemblage au bel équilibre qui conjugue des nuances de noisettes, de noix, de citronnelle et d'aubépines. Sa robe jaune, dorée et brillante est un condensé des 36 mois d'élevage passés sous voile avant assemblage.

La Bouteille 150cl ref AR24

Prix public : 25.90€

**Prix C.E : 19.90€**

## BON DE COMMANDE 2016

**Nom et adresse de l'entreprise :** .....

**Nom de l'acheteur :** .....

**Signature :**

REF	DESIGNATION	Millésime	Prix Public	Prix CE	QTE	TOTAL TTC
AR01	Arbois Poulsard 75cl	2015	7,90	5,60		
AR02	Côte du Jura Rubis 75cl	NM	5,90	4,90		
AR03	Arbois Pinot Noir Terre de Marnes 75cl	2014	13,90	10,60		
AR04	Arbois Pinot Noir 75cl	2015	8,10	5,90		
AR05	Arbois Trousseau Terre de Marnes 75cl	2015	13,90	10,60		
AR06	Arbois Trousseau 75cl	2015	9,80	7,50		
AR07	Arbois Rosé 75cl	2015	5,90	4,90		
AR08	Macvin Blanc 75cl	NM	16,90	12,90		
AR09	Arbois Chardonnay 75cl	2015	7,90	5,70		
AR10	Arbois Cuvée Béthanie 75cl	2012	11,90	8,90		
AR11	Arbois Savagnin 75cl	2012	14,90	11,90		
AR12	Côte du Jura Tradition 75cl	NM	7,90	5,60		
AR13	Arbois Chardonnay Terre de Marnes 75cl	2013	13,90	10,60		
AR14	Arbois Vin Jaune 62cl	2009	29,90	23,90		
AR15	Arbois Vin de Paille 37,5cl	2013	24,90	18,90		
AR16	Arbois Naturel Terre de Marnes 75cl	2013	13,90	10,60		
AR17	Macvin Rosé 75cl	NM	16,90	12,90		
AR18	Crémant du Jura Béthanie 75cl	NM	11,90	8,90		
AR19	Crémant du Jura Rosé Brut 75cl	NM	8,20	6,50		
AR20	Crémant du Jura Blanc 75cl	NM	8,20	6,50		
AR21	Crémant du Jura Montboisie 75cl	2013	12,90	9,90		
AR22	Magnum Arbois Trousseau 150cl	2014	23,90	18,90		
AR23	Magnum Arbois Savagnin 150cl	2011	34,90	27,90		
AR24	Magnum Arbois Cuvée Béthanie 150cl	2012	25,90	19,90		
<b>TOTAL .....</b>						

**Minimum de commande de 120€ pour l'ensemble de votre C.E**