Champ Fort 2009

Nos vins

[fr]PostÃƒÂ© par [/fr][en]Posted by [/en] : Patrice
PubliÃ©e le : 24/08/2010 12:30:00

[fr]Rouge AOC Arbois, 12,7%vol, 800 bouteilles

Prix dÃƒÂ©part cave : 10Ã¢Â‚Â¬ TTC
[/fr][en]Rouge AOC Arbois, 12,7%vol, 800 bottles

Price : 10Ã¢Â‚Â¬[/en]

[fr]Tirant son nom du lieu-dit de nos vignes ÃƒÂ Mesnay, ce 100% Ploussard, exceptionnel dans son genre, ne pourra ÃƒÂªtre produit que les grandes annÃƒÂ©es chaudes et sÃƒÂ¨ches. Ses raisins ont ÃƒÂ©tÃƒÂ© vendangÃƒÂ©s en dernier afin d'obtenir une maturitÃƒÂ© poussÃƒÂ©e des baies, des pÃƒÂ©pins et des rÃƒÂ¢fles, donnant une matiÃƒÂ¨re gÃƒÂ©nÃƒÂ©reuse. Une macÃƒÂ©ration de grappes entiÃƒÂ¨res non ÃƒÂ©raflÃƒÂ©es apporte des tanins acÃƒÂ©rÃƒÂ©s, un bouquet de kirsch et une robe havane. Cette rusticitÃƒÂ© de l'ensemble est conservÃƒÂ©e par un ÃƒÂ©levage en cuve. Sa puissance aromatique s'accordera avec des fromages forts et des viandes rouges. Ce vin pourra s'oublier en cave pendant dix ÃƒÂ quinze ans, pour se montrer alors plus fin et arrondi.[/fr][en]Taking its name from that of our main plot of vines in Mesnay, this 100% Ploussard red is one of a kind and will only be possible in the best hot, dry years. The grapes were picked last in order to allow the berries, seeds and stems to arrive at full maturity, giving a full-bodied wine. The bunches were macerated with their stalks, to obtain sharp tannins, a flavour of kirsch and a deep red colour. These rugged traits were preserved by maturing the wine in tanks, rather than in barrels. Its powerful aroma will be well matched with strong cheeses and red meats. If forgotten in a cellar for ten to fifteen years, this wine will emerge softened and more polished.[/en]