



*Arbois Pupillin  
Ploussard  
2004  
Domaine Overnoy-Houillon  
Biologie*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Jura
<b>Appellation :</b>	Arbois Pupillin
<b>Encépagement :</b>	Ploussard
<b>Age moyen des vignes :</b>	40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Marnes grises sur socle calcaire
<b>Situation :</b>	Plein nord à plein sud en coteaux
<b>Production moyenne :</b>	6500 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries
<b>Rendement moyen :</b>	42 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox sans soufre, cuvaison longue
<b>Elevage :</b>	10 mois en foudre sur lies sans soufre, mise en bouteille sans soufre
<b>Vinificateur :</b>	Emmanuel Houillon
<b>Propriétaire :</b>	Gaec Emmanuel Houillon

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis légèrement tuilée.
<b>Olfactif :</b>	Le 1 <sup>er</sup> nez est animal et fumé. Après aération, on distingue de fines notes de fraises des bois, de fleurs fanées (rose), de réglisse et de sous bois.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est nette, pure et déjà dynamique. On retrouve facilement les saveurs perçues au nez dans un corps souple, gourmand et digeste. L'équilibre global est évident.
<b>Global :</b>	Un vin d'un naturel confondant, taillé pour la table et dont le potentiel de garde est proverbial. On pourrait en boire des seaux entiers ! (Notez le conditionnel !)

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	19.50€ TTC – <b>Tarifs club : 17.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Saucisse vigneronne ou poulet rôti aux morilles et aux chanterelles
<b>Service :</b>	Servir à 16°C