

# Arbois Vin Jaune 2010, Rolet père & fils



Sdílet: [Facebook](#) [Twitter](#) [G+](#) [Pinterest](#)

jedinečná specialita, slavné "žluté víno", které obdivoval již Plinius  
Objem: 0,62l

Cena s DPH: 890 Kč

Cena bez DPH: 736 Kč

Dostupnost: skladem

Počet: Ks

Výrobce: [Domaine Rolet père & fils](#)

- [Informace o produktu](#)

**REGION:** Jura

**AOC:** Arbois

**ODRŮDY:** 100% Savagnin

**ROČNÍK:** 2010

**ALKOHOL:** 14%

**DOPORUČENÁ ARCHIVACE:** 30 a více let

## **CHARAKTERISTIKA:**

Osobité bílé víno z polozapomenutého vinařského regionu Francie. Jurská vína patřila v minulosti mezi vyhledávaná a pochvalně se o nich vyjadřoval už před dvěma sty tisíci lety Plinius. Když zdejší vinice zdecimovaly mšička révozak a dvě světové války zdálo se, že zdejší vinařská tradice zanikne zcela. Bohudík, nestalo se tak, byť rozloha vinic je dnes pouhých 1 600 hektarů oproti někdejší 20 000!! Kromě specifické odrůdy Savagnin se zde daří také Chardonnay, ostatně do Burgundska odtud není daleko.

Nejslavnějším vínem Jury je tzv. **Vin jaune - žluté víno** - jedinečná specialita, která měla v minulosti velké množství obdivovatelů: krále, knížata i císaře - od Jindřicha IV. po Napoleona III. Zmínku o žlutém víně můžeme najít už ve starověku u Plinia, či Martiala. Vin Jaune je podivuhodné víno s legendární dlouhověkostí. K jeho výrobě se používají hrozny prastaré odrůdy Savagnin. Sbírají se velmi pozdě a samotné kvašení probíhá až do následujícího jara. Pak se víno stáčí do dubových sudů o obsahu 228 litrů, které již dříve sloužily ke zrání Vin Jaune. Na povrchu vína se vytvoří zvláštní povlak kvasinek. Říká se mu „voile“ (závoj). Ten chrání víno před příliš rychlou oxidací. V sudech víno následně zraje 6 let a 3 měsíce. Výsledkem je charakteristická vůně a chuť, kterou Francouzi nazývají „goût de jaune“ (žlutá chuť). Následně se víno plní do zavalitých láhví, jimž se říká „clavelin“. Jméno je odvozeno od klenáku; kamene, který se vkládá do vrcholu obloukové klenby. Obsah láhve je 62 cl – přesně tolik totiž zbyde z jednoho litru vína po víc než šestiletém zrání na sudu.

Sklizeň hroznů pro výrobu tohoto vína probíhá zásadně ručně. Hrozny jsou sklizeny na opukových vinicích svahů kolem městečka Arbois. Víno zaujme na první pohled světlou zlatavou barvou. Ve vůni cítíme ořechy, sušené ovoce, mandle a koření. I chuti dominuje sušené ovoce s praženými tóny. Vin Jaune je víno, které umí nádherně a hlavně velmi dlouho stárnout, i po více jak 100 letech je v dokonalé kondici.

## **GASTRONOMIE:**

Abyste si víno dokonale vychutnali, doporučujeme jej dekantovat 24 hodin předem!

Nádherný aperitiv a doprovod pokrmů z bílého masa. Skvostné bude ke kuřeti se smrži nebo hříbky na Vin Jaune. Skvělé je rovněž ke šnekům, telecímu brzlíku, rakům, humrovi či langustám. Určitě vyzkoušejte také k exotickým pokrmům (s curry, šafránem...), nebo k sýrům Comté či Mont d'Or.

Servírujte při teplotě 12° C.