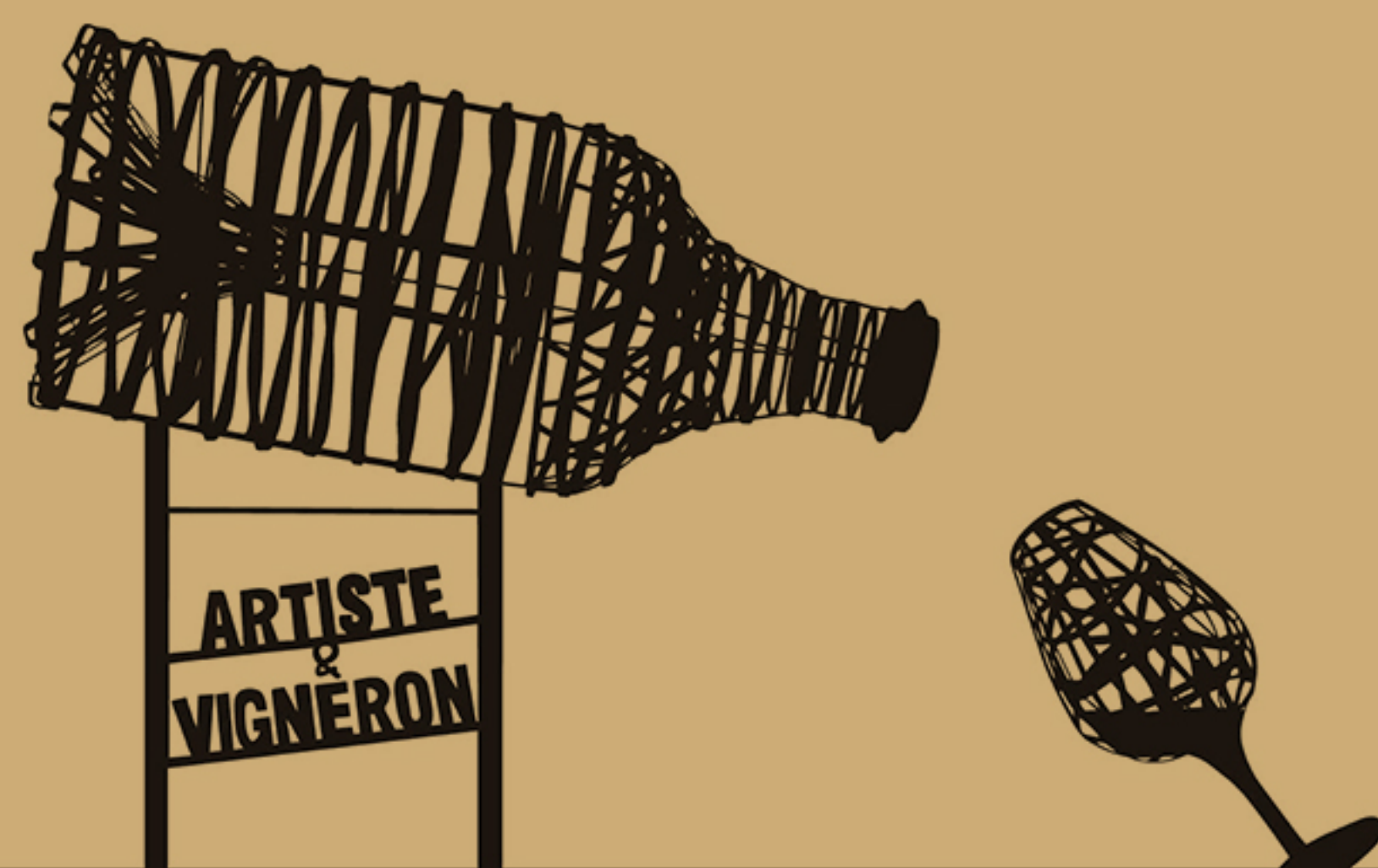




# DOMAINE FORET

ARBOIS



## HISTOIRE DU DOMAINE

Dès 1885, Elie Foret, l'arrière-grand-père, plante ses premières vignes sur échelas aux lieux-dits « Les Corvées » et « Curon » dont on connaît aujourd'hui la renommée.

Fidèle à la tradition familiale, Frédéric exploite de façon « raisonnée » les cinq cépages jurassiens sur 7 hectares en AOC Arbois : *Les Bois du Bas*,

*Instant Flora*, *Secret d'Origine* sont à découvrir parmi les nombreuses cuvées qu'il propose à la dégustation.

À ses qualités de vigneron s'ajoutent celles d'un artiste passionné par la soudure et le métal. Dans son atelier, Frédéric crée des œuvres diverses et originales dont la plus surprenante est un gigantesque clavelin et son verre. Elle est incontournable si vous passez à Arbois, vous pouvez la contempler depuis la N83.

Frédéric Foret est considéré comme le généreux représentant de « l'Art de l'Arbois ».



**2020**

### SECRET D'ORIGINE

Savagnin Ouilé élevé pendant 15 mois en barrique de deux vins.



## PET-TRAD

Pétillant, extra dry.  
Méthode traditionnelle.



**2018**

### INSTANT FLORA

Cépage Trousseau, spécifique du Jura rouge mûr.



**2016**

### THE TOUCH TRAD

Assemblage de 70% Chardonnay et 30% Savagnin élevé sous voile.



**2018**

### POULSARD

Vin rouge léger, fruité.  
Cépage spécifique du Jura.



**2014**  
**CUVÉE MAXENCE**  
Savagnin élevé sous voile pendant 4 ans.



**2018**  
**CUVÉE TODORIN**  
Chardonnay fruité, fermenté en barrique et élevé en cuve.



**MACVIN DU JURA**  
1/3 de marc à 50° avec 2/3 de jus de Chardonnay.



**2008**  
**VIN DE PAILLE**  
40% Chardonnay, 40% Poulsard, 20% Savagnin, séchés pendant 3 mois avant d'être pressés. Vin liquoreux qui fermente pendant 3 ans en barrique.



**2005**  
**LES BOIS DU BAS**  
50% Poulsard, 50% Trousseau, 24 mois d'élevage en barrique.



**2020**  
**PINOT NOIR**  
Rouge concentré, raisins bien mûrs.



**MARC DU JURA**  
Alcool à 50° issu de la distillation de la gène (peau de raisin), élevé 3 ans en barrique.



**2012**  
**VIN JAUNE**  
Savagnin élevé sous voile pendant 6 ans et 3 mois minimum.



**ROUGE**  
**VIN DE LIQUEUR**  
1/3 de fine à 50° avec 2/3 de jus de Poulsard.

**BLANC**  
1/3 de fine à 50° avec 2/3 de jus de Chardonnay.



13 rue de la Faïencerie  
39600 ARBOIS • 06 20 48 27 80 • [domaineforet@gmail.com](mailto:domaineforet@gmail.com) • [@domaineforet](https://www.instagram.com/domaineforet)