

DOMAINE DE L'ARJOLLE

Brut de Cuve 2018

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Brut de Cuve
Vin issu de l'assemblage de la cuve 12 (Merlot),
de la cuve 17 (Cabernet-Sauvignon)
et de la cuve 32 (Grenache)
Propriétaire : **Domaine de l'Arjolle**
Vignoble : **Côtes de Thongue**
Millésime : 2018
Degré alcoolique : **13 %**
Echantillon prélevé sur cuve le 19/02/2018
Date limite conseillée de dégustation : fin
septembre 2017
Vin sans sulfite
Conserver à température modérée
Mis en bouteille par S.A.S Arjolle pour le GAEC de
l'Arjolle à Pouzolles Languedoc, France.

- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 13%
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuse du Miocène
- **Cépages** : Merlot (cuve 8), Grenache (cuve 17)
- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : So4 et R.110
- **Rendement** : 50hl/ha
- **Date limite de dégustation** : fin septembre 2018
- **Vinification & dégustation** : Vinifié et mis en bouteille sans soufre et sans additif.
Un 100% pur jus de fruit fraîchement cueillis sur du cassis et de la myrtille sauvage. Une bouche plein d'énergie tonique au caractère velouté
- **Accord mets et vin** : Apéritif, Charcuterie, Fromages, Viande Rouge Grillée...
- **Conservation** : Les vins sans sulfites sont relativement fragiles. Il est donc indispensable de les conserver à température modérée

TERRA VITIS®
viticulture durable
sustainable viticulture

* Sud de France

ISO 14001
performance environnementale
environmental performance

Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000, garantie d'un respect de l'écosystème.

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES