

DOMAINE DE L'ARJOLLE

CABERNET CABERNET-FRANC CABERNET-SAUVIGNON

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 13,5% Vol
- **Sols** : Alluvions anciennes des moyennes terrasses du Quaternaire.
- **Cépages** : 80% Cabernet-Sauvignon et 20% Cabernet-Franc

• **Âge moyen du vignoble** : 35 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : SO4 et R.110

• **Rendement** : 45 hl/ha

• **Potentiel de garde** : 10 ans et plus...

• **Vendange** : Récolté début mi-October.

Vendanges égrappées et triées.

• **Vinification** : Macération préfermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (20°-25°C).

Macération post fermentaire à chaud (35°C) de 10 jours, descente en barriques.

• **Dégustation** : Ce vin annonce sa force de caractère par sa teinte bigarreau sombre et son bouquet dense et puissant.

L'attaque est aussi fraîche que son nez, puissante et élégante.

La bouche est riche et généreuse, un équilibre parfait entre les tanins et la matière. Une structure tannique bien présente qui annonce une belle fin de bouche.

• **Accord mets et vin** : Côte de bœuf au roquefort, cailles aux raisins, fromage...



* Sud de France



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