

DOMAINE DE L'ARJOLLE

MÉRIDIENNE CABERNET-FRANC SYRAH GRENACHE

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur :** Rosé
- **Degré Alcoolique :** 13% Vol
- **Sols :** Marnes sablo-limoneuses du Miocène.
- **Cépages :** 45% Cabernet-Franc, 45% Syrah et 10% Grenache
- **Âge moyen du vignoble :** 25 ans

• **Taille :** Lépine

• **Porte greffe :** SO4 et R110

• **Rendement :** 45hl/ha

• **Potentiel de garde :** 5 ans.

• **Vendange :** Récolté début Septembre

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

Fermentation alcoolique en barriques.

Élevage de 6 mois avec bâtonnage régulier (2/3 chêne américain, 1/3 chêne français).

• **Dégustation :** Ce vin issu d'un assemblage de trois cépages porte une robe d'un rose vif et brillant. Son parfum se mélange aux senteurs de fruits rouges sauvages (fraise et framboise).

En bouche, le côté charnu est directement mis en avant, ensuite vient une palette aromatique tout aussi complexe que le nez.

La fin de bouche est voluptueuse, légèrement acidulée lui conférant un équilibre édifiant.

• **Accord mets et vin :** Tagliatelles au pistou, ratatouille...



* Sud de France



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