

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ÉQUILIBRE SAUVIGNON BLANC

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 12.5% Vol
- **Sols** : Alluvions anciennes des moyennes terrasses du Quaternaire
- **Cépages** : 100% Sauvignon Blanc
- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : SO4 et R110

• **Rendement** : 60hl/ha

• **Potentiel de garde** : 5 ans

• **Vendange** : Récolté fin Août. Récolte mécanique avec égrappage sous gaz neutre afin de prévenir l'oxydation du jus.

• **Vinification** : Fermentation alcoolique en cuve inox.

Température de vinification entre 15°C et 18°C.

Élevage de 2 mois sur lies avec bâtonnage régulier.

• **Dégustation** : À déguster dès maintenant, garde maximum de 5 ans. À servir à une température de 6/8°C.

Robe jaune pale, limpide et brillante.

Nez fin dans son ensemble aux notes de fruits blancs et agrumes.

Fraîcheur et vivacité en bouche sur un bel équilibre.

Attaque tout en velours et final d'un gras étonnant.

• **Accord mets et vin** : Apéritif, plateau de fruits de mer, poisson...



* Sud de France



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