

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ZINFANDEL DE L'ARJOLLE ZINFANDEL

Vin de France



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 14.5% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène
- **Cépages** : 100% Zinfandel
- **Âge moyen du vignoble** : 20 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : R110
- **Rendement** : 50hl/ha
- **Potentiel de garde** : 10 ans et plus

• **Vendange** : Récolte mécanique fin Septembre

• **Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid (8°C) afin de favoriser l'extraction des composés phénoliques avant la phase fermentaire.

Fermentation alcoolique à 25°C.

Élevage de 12 mois en fûts d'un et deux vins (2/3 chêne américain, 1/3 chêne français).

• **Dégustation** : Ce vin d'une extraordinaire originalité (le seul hectare planté en France) est d'une couleur rouge sombre presque noir avec des reflets violacés.

Le bouquet affiche sa typicité, avec des senteurs de fruits mûrs et une forte dominante de réglisse et d'épices.

On y décèle des notes de tiges de géraniums fraîchement coupées, typique du cépage.

Le palais est à la hauteur du bouquet, avec un équilibre entre la puissance et la vivacité. On navigue entre la fraîcheur de l'attaque et des tanins riches et enrobés. La longue finale épicée due à une extraction maîtrisée, avec une belle matière et un élevage réussi, lui permettra un long vieillissement.

• **Accord mets et vin** : Cuisine exotique, tajine, couscous...



* Sud de France

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