

# DOMAINE DE L'ARJOLLE

## ARLEQUIN CABERNET-FRANC SYRAH CABERNET-SAUVIGNON GRENACHE

Côtes de Thongue  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 14,5% Vol
- **Sols** : Alluvions anciennes des moyennes terrasses du Quartenaire
- **Cépages** : 40% Cabernet-Franc, 30% Syrah, 10% Cabernet-Sauvignon et 10% Grenache
- **Âge moyen du vignoble** : 35 ans
- **Taille** : Lépine
- **Rendement** : 30hl/ha
- **Potentiel de garde** : 10 ans et plus...
- **Vendange** : Récolté début Octobre
- **Vinification** : Trié grain par grain. Fermentation en petite cuve de bois de 600 litres.

Élevage de 14 mois en muids de chêne français.

• **Dégustation** : Vin à la robe rubis foncée avec des nuances allant d'une teinte aubergine vers une couleur pourpre. Le vin est resté sur sa couleur primaire. Il est brillant, opaque par sa concentration et la matière est dense dans le verre.

Au nez, le vin est dominé par une trame aromatique suave et veloutée où les arômes de fruits noirs et rouges confiturés dominent : figes, fraises, cassis, mûres, myrtilles, framboises et cerises. À l'aération ce sont des arômes plus liquoreux voire « kirchés » qui se présentent avec des notes de cannelle, poivre, réglisse, vanille, cardamome et girofle. Enfin le vin prend des notes de tabac, de cacao et de cuir pour finir. Une vraie balade aromatique pour nos sens olfactifs.

La bouche, c'est du bonheur à l'état pur. L'attaque est souple et ronde sur une trame onctueuse et fruitée. La structure nous rappelle vite que nous sommes face à un vin rouge, avec une acidité mentholée et des tanins fins et soyeux qui apportent de la puissance et de l'amplitude à la richesse de la bouche. Le mariage des cépages est totalement réussi, le Cabernet-Franc joue son rôle aromatique et suave. On retrouve tous les fruits que nous avons au nez. Un vin voluptueux et charmeur avec une finale dense mais jamais lourde.

Un vin tout en beauté.

• **Accord mets et vin** : Côtelettes d'agneaux, terrine de foie de volaille...



\* Sud de France



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