

DOMAINE DE L'ARJOLLE

PARADOXE ROUGE SYRAH MERLOT CABERNET GRENACHE

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 14% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène et conglomérats de galets et de graviers.
- **Cépages** : 40% Syrah, 25% Merlot, 25% Cabernet et 10% Grenache..
- **Âge moyen du vignoble** : 35 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4 et R110
- **Rendement** : 35 hl/ha
- **Potentiel de garde** : 10 ans et plus
- **Vendange** : Vendangé à la main la première quinzaine d'Octobre.

Recherche d'une très grande maturité phénolique sur les quatre cépages.

- **Vinification** : Macération préfermentaire à froid (8°C) et carbonique pour les Syrah haute densité.

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (26°-28°C).

Macération sous marc de 12 à 15 jours pour les Cabernet, Merlot et Grenache.

Décuvage et entonnage.

Élevage de 12 mois en barriques neuves.

- **Dégustation** : Voici un assemblage peu commun de cépages méditerranéens (Syrah, Grenache) et de cépages bordelais (Cabernet, Merlot).

D'une couleur rubis intense et profonde, les arômes sont une explosion de fruits rouges, fruits noirs, violettes avec une légère touche boisée torréfiée.

Le palais révèle une superbe structure, dense et fine. Les tanins sont enrobés, d'une très belle qualité. La fin de bouche d'une belle longueur est dominée par les fruits noirs et une pointe balsamique.

- **Accord mets et vin** : Filet mignon, entrecôte, fromage...



* Sud de France



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