

DOMAINE DE L'ARJOLLE

EQUINOXE

VIIGNIER SAUVIGNON

Côtes de Thongue

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur :** Blanc
- **Degré Alcoolique :** 13% Vol
- **Sols :** Alluvions anciennes de moyennes terrasses du Quaternaire
- **Cépages :** 40% Sauvignon blanc, 50% Viognier et 10% Muscat Petits Grains
- **Âge moyen du vignoble :** 25 ans

• **Taille :** Lépine

• **Porte greffe :** SO4 et 3309

• **Rendement :** 45hl/ha

• **Potentiel de garde :** 10 ans et plus

• **Vendange :** Récolté fin Août pour le Sauvignon et le Muscat, et mi-septembre pour le Viognier.

• **Vinification :** Macération péliculaire du Sauvignon de 12 heures, et pressurage et descente en fûts.

Fermentation alcoolique en fûts de chêne (70%) et en cuves (30%).

Élevage de 9 mois sur lies avec bâtonnage régulier. Les barriques sont d'origines différentes : 70% Françaises et 30% Américaines.

• **Dégustation :** Sa robe jaune or est éclatante avec des reflets dorés. Le bouquet est complexe, puissant et élégant : les fruits, les fleurs, le minéral (fumé) sont merveilleusement accompagnés par un boisé agréable et bien maîtrisé.

La bouche est ronde, équilibrée, aux arômes vanillées et beurrées.

La finale est fraîche sur les agrumes et minérale.

• **Accord mets et vin :** Poulet de Bresse aux morilles, filet de rougets, curry de poulet.



CÔTES DE THONGUE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



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

 Sud de France