

K-Carmenère

DOMAINE DE
L'ARJOLLE

Les seuls hectares de Carménère dans le sud de France !



Lors d'un voyage au Chili dans les années 2000, nous sommes tombés amoureux du Carménère. Originaire de Bordeaux, et presque disparu sur ses terres d'origine depuis le phylloxera, nous avons étudié avec enthousiasme ce cépage et planté notre premier hectare en 2002. Aujourd'hui, nous sommes fiers de nos deux hectares !

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 13,5%

Vendange: Début Octobre.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures.

Élevage: Elevage en barriques pendant 12 mois.

Dégustation: La robe est pourpre et sombre.
Le nez est expressif, dominé par des arômes de cassis, de mûres, d'herbes fraîchement coupées et de poivron.
La bouche a beaucoup de goût, avec des arômes mêlant le menthol et les épices. Un vin à la matière fine et au caractère "juteux", synonyme de plaisir.

Accord mets et vin: Apéritif méditerranéen, tartare de boeuf, émincé de volaille, ratatouille

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Sud de France

ISO 14001
performance environnementale
environmental performance