

# DOMAINE DE L'ARJOLLE

## EFFERVESCENT BLANC DE BLANCS

Côtes de Thongue  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 12% Vol
- **Sols** : Colluvions argilo-calcaires et marnes sablo-limoneuses du Miocène.
- **Cépages** : 100% Chardonnay
- **Âge moyen du vignoble** : 30 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : SO4

• **Rendement** : 45hl/ha

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

• **Vendange** : Récolté manuellement fin Août.

• **Vinification** : Vinification en « sec ».

30% en barriques et 70% en cuve.

Élevage de 9 mois sur lattes.

• **Dégustation** : L'effervescent Blanc de blancs revêt une robe d'or pâle. Le vin est cristallin, et sa bulle est très fine.

Au premier nez, la noblesse du Chardonnay est évidente, grâce à un registre floral et minéral. Puis à l'agitation, apparaissent des notes de fruits confits (agrumes, abricots, coings) et d'amande douce que l'on retrouve en bouche.

En outre, cette dernière est franche et pure, parfaitement équilibrée par un gras soyeux.

La bouche se termine longuement sur une finale vive et structurée avec une petite note de fumée.

• **Accord mets et vin** : Huîtres, foie-gras poêlé...



\* Sud de France



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