

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ÉQUINOXE SAUVIGNON BLANC VIOGNIER MUSCAT PETITS GRAINS

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 13% Vol
- **Sols** : Alluvions anciennes de moyennes terrasses du Quaternaire
- **Cépages** : 40% Sauvignon blanc, 40% Viognier et 20% Muscat Petits Grains.
- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : SO4 et 3309

• **Rendement** : 50hl/ha

• **Potentiel de garde** : Entre 8 et 10 ans

• **Vendange** : Récolté entre début et mi-Septembre. Vendange égrappée.

• **Vinification** : Macération pelliculaire de 12 heures, 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 : 2 / 3 françaises et 1 / 3 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.

En bouche, la promesse est tenue avec du moelleux, de la rondeur, sans dureté et un bel équilibre « acide » ; les arômes sont charmeurs avec des notes vanillées, beurrées et un final sur des agrumes et le minéral.

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



* Sud de France



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