

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ÉQUILIBRE MERLOT CABERNET-SAUVIGNON

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 13% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène
- **Cépages** : 60% de Merlot et 40% de Cabernet.

• **Âge moyen du vignoble** : 25 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : So4 et R.110

• **Rendement** : 50hl/ha

• **Potentiel de garde** : Entre 5 et 10 ans.

• **Vendange** : Récolté mi-Septembre.

• **Vinification** : Macération préfermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique à 25°C, avec remontage régulier.

Élevage de 12 mois en fûts d'un et deux vins.

• **Dégustation** : Assemblage de deux cépages élevés en fûts pendant un an. Ce vin affiche son élégance par sa teinte sombre et son bouquet dense et puissant.

Au palais on y retrouve, après une attaque franche, une trame voluptueuse, bien mise en valeur par un boisé judicieux.

La fin de bouche est longue et agréable, dominée par des notes de fruits rouges et de fruits confits.

• **Accord mets et vin** : Lapin de Garenne à l'ancienne, viande rouge en sauce, Roquefort...



* Sud de France



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