

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ÉQUILIBRE MUSCAT PETITS GRAINS

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur :** Blanc
- **Degré Alcoolique :** 12% Vol
- **Sols :** Alluvions anciennes des moyennes terrasses du Quaternaire
- **Cépages :** 100% Muscat Petits Grains
- **Âge moyen du vignoble :** 20-25 ans
- **Taille :** Lépine
- **Porte greffe :** SO4 et RI10
- **Rendement :** 60hl/ha
- **Potentiel de garde :** 5 ans
- **Vendange :** Récolte mécanique début Septembre avec égrappage et tri.
- **Vinification :** Macération pelliculaire de 12 heures. Fermentation alcoolique en cuve inox. Élevage de 2 mois sur lies avec bâtonnage régulier.
- **Dégustation :** C'est une explosion d'arômes à l'ouverture de la bouteille : le nez est saturé de saveurs exotiques, litchis, mangues, fruits de la passion et quelques notes d'épices orientales. Douce en attaque, sur des notions de fruits frais, la bouche avance sur une matière dense et riche. Elle se termine sur une finale opulente mais sans excès de richesse, marquée par des nuances florales avec une légère acidité qui ne fait que révéler avec finesse, la fraîcheur de ce vin.
- **Accord mets et vin :** Asperges, foie-gras, crottins de chèvre ou apéritif...



* Sud de France



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