

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ÉQUILIBRE SYRAH CABERNET-FRANC

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rosé
- **Degré Alcoolique** : 12% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène
- **Cépages** : 60% Syrah et 40% Cabernet
- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4 et R110
- **Rendement** : 50hl/ha
- **Potentiel de garde** : 5 ans
- **Vendange** : Récolté mi-Septembre
- **Vinification** : Macération pelliculaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique à 18°C, 70% cuve, 30% barriques avec bâtonnage régulier.
- **Dégustation** : Ce vin issu d'un assemblage de deux cépages porte une robe d'un rose vif et brillant. Le parfum qu'il dégage se mélange aux senteurs de fruits rouges sauvages (fraise et framboise).
En bouche, le côté charnu est directement mis en avant, ensuite vient une palette aromatique tout aussi complexe que le nez.
- **Accord mets et vin** : Tagliatelles, pizzas, apéritif...



* Sud de France



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