

DOMAINE DE L'ARJOLLE

K DE L'ARJOLLE CARMÉNÈRE

Vin de France



- **Couleur** : Rouge
- **Degré Alcoolique** : 13.5% Vol
- **Sols** : Sablo-argileux sur calcaire tendre
- **Cépages** : 100% Carménère
- **Âge moyen du vignoble** : 15 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : 3309

• **Rendement** : 35hl/ha

• **Potentiel de garde** : 10 ans

• **Vendange** : Récolté et passé sur table de tri mi-October.

• **Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid (10°C) pendant 5 jours avec remontage quotidien favorisant l'extraction de la matière en phase liquide.

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (19°C à 25°C).

Séparation des jus du marc à 1000 de densité. L'élevage se fait en cuve béton (2/3) et en barriques (1/3).

• **Dégustation** : La profondeur de sa robe annonce l'intensité de ce vin. Le nez se montre riche et complexe diffusant des notes de cassis, de mûres et de fruits rouges. La pointe végétale apporte une certaine fraîcheur et rappelle l'odeur des poivrons rouges grillés. La bouche est ample et la matière, par son gras, tapisse le palais. Les tanins sont maîtrisés. Une longue finale aux arômes de cerise mûre et des notes de fumé viennent clôturer cette dégustation.

• **Accord mets et vin** : Viande rouge, tartare de bœuf, émincé de volaille...



* Sud de France

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