

# DOMAINE DE L'ARJOLLE

## PARADOXE BLANC VIOGNIER SAUVIGNON BLANC

Côtes de Thongue  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 13.5% Vol
- **Sols** : Alluvions anciennes de moyennes terrasses du Quaternaire
- **Cépages** : 60% Viognier et 40% Sauvignon Blanc

• **Âge moyen du vignoble** : 20 ans

• **Taille** : Lépine et chandelier

• **Porte greffe** : SO4

• **Rendement** : 15hl/ha

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

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

• **Vinification** : Fermentation en cuve et élevage en fûts (100% neufs), sur lies fines pendant 10 mois.

• **Dégustation** : Le " must " des blancs de l'Arjolle. Le Paradoxe blanc offre tout le savoir-faire de l'Arjolle dans la production de grands vins blancs : élégance, équilibre, fraîcheur, potentiel de garde...

Un passage en carafe ne le rend que plus séduisant.

• **Accord mets et vin** : Huîtres au champagne, poisson en papillote, au wok, fromages (chèvre, Pélardon, Conté, Cantal...)



\* Sud de France



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