

PARADOXE

ROUGE

L'ARJOLLE

Pour son grand rouge, l'Arjolle fait un assemblage tout un paradoxe !



Ce vin est né du désir d'assembler des cépages rouges qui ne le sont pas habituellement : Syrah, Merlot, Cabernet et Grenache.

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 14%

Vendange: Début/Mi-Octobre.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid puis macération carbonique pour la Syrah en haute densité. Macération sous marc pendant 15 jours pour le Merlot, Cabernet et Grenache.

Élevage: Elevage en barriques neuves pendant au 12 mois.

Dégustation: Une couleur rubis intense et profonde. Un nez explosif de fruits rouges, de fruits noirs et de violettes associés à une subtile touche de boisé torréfié. Un palais dense et complet, riche et fin. Une fin de bouche longue et suave. La magie du Paradoxe opère !

Accord mets et vin: Filet de boeuf, filet mignon, magret de canard, fromage affiné ou persillé



Sud de France

