DOMAINE DE
L'ARJOLLE

ZINFANDEL

LES ÉTONNANTS

Cépage roi de Californie dont les seuls hectares cultivés en France se trouvent sur le vignoble du Domaine de l'Arjolle, dans le sud de la France.

Couleur : Rubis

Cépage : Zinfandel

Degré : 14.5%

Vendanges : Fin Septembre

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (25°C).

Élevage : En barriques d'un ou deux vins.

Dégustation : Robe rouge et sombre. Son nez, raffiné et complexe, évoque des fruits biens mûrs, des épices orientales. Le dévoilement de sa bouche est crescendo : ample, volumineuse, avec des tanins fondus. Sa fraîcheur tonique et sa sève explosive en font un vin d'une grande harmonie.

DOMAINE DE
L'ARJOLLE

KARMÉNÈRE

LES ÉTONNANTS

Le Carménère, cépage emblématique du Chili cultivé sur le vignoble du Domaine de l'Arjolle, dans le sud de la France.

Couleur : Pourpre

Cépage : Carménère

Degré : 14.5%

Vendanges : Début Octobre

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (25°C).

Élevage : En barriques de deux ou trois vins.

Dégustation : Robe pourpre et sombre. Son nez est expressif, fruité, dominé par des arômes de cassis, d'herbe fraîchement coupée, et de poivron. La bouche, persistante et tonique, dévoile une fine mâche mêlant le cassis au menthol et au poivre.