

# ZINFANDEL

DOMAINE DE  
L'ARJOLLE

*Les seuls hectares de Zinfandel en France!*



Lors d'un voyage en Californie dans les années 90, nous sommes tombés amoureux du Zinfandel ! Après de longues démarches avec l'administration française pour avoir le droit de planter du Zinfandel, nous avons eu notre premier hectare en 1998. Aujourd'hui, nous sommes fiers de nos trois hectares, toujours uniques en France.

**Couleur:** Rouge

**Degré Alcoolique:** 14%

**Vendange:** Fin Septembre

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

**Élevage:** Élevage en fûts de chêne d'un ou deux vins.

**Dégustation:** Sa robe est rouge sombre. Son nez, raffiné et complexe, évoque des fruits bien 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.

**Accord mets et vin:** Cuisine exotique, tajine d'agneau, paella de la terre, côte de boeuf, dessert chocolaté

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



Sud de France

**ISO 14001**  
performance environnementale  
environmental performance