

# DOMAINE DE L'ARJOLLE

## EQUINOXE

### CABERNET SYRAH

Côtes de Thongue

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur :** Rouge
- **Degré Alcoolique :** 14% Vol
- **Sols :** Alluvions anciennes des moyennes terrasses du Quaternaire.

• **Cépages :**  
70% Cabernet et 30% Syrah

• **Âge moyen du vignoble :** 35 ans

• **Taille :** Lépine

• **Porte greffe :** SO4 et R.110

• **Rendement :** 45 hl/ha

• **Potentiel de garde :** 10 ans et plus...

• **Vendange :** Récolté début mi-October.

Vendanges égrappées et triées.

• **Vinification :** Macération préfermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (20°-25°C).

Macération post fermentaire à chaud (35°C) de 10 jours, descente en barriques.

• **Dégustation :** Ce vin annonce sa force de caractère par sa robe soutenue, bigarreau sombre. Son bouquet est dense, puissant, sur des notes de fruits rouges, et de mûres.

L'attaque est aussi fraîche, puissante et élégante.

La bouche est riche et généreuse avec des tanins souples apportant une belle matière et une finale structurée.

• **Accord mets et vin :** Côte de bœuf au roquefort, cailles aux raisins, fromage...



CÔTES DE  
THONGUE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



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

Sud de France