

EQUINOXE

CABERNET SYRAH

Le caractère des vins d'Équinoxe égale leur élégance !



Le Cabernet et Syrah tout en harmonie.

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 14%Vol

Cépages: 70 % Cabernet , 30 % Syrah

Vendanges: Le domaine de l'Arjolle récolte aux premiers jours de l'automne, les raisins qui donnent naissance aux vins d'Équinoxe. Assemblage subtil de Cabernet et Syrah, cet Équinoxe joue merveilleusement avec la puissance des arômes et l'élégance du caractère de deux cépages.

Vinification: Macération préfermentaire à froid (8°C).
Macération post-fermentaire à chaud (35°C) de 10 jours.

Dégustation: Ce vin annonce la beauté de son caractère par sa robe soutenue, bigarreau. Son bouquet prolonge cette première impression par une densité d'arômes de fruits noir mûrs, d'épices. Son attaque est nette et fine. La bouche révèle une la puissance mesurée, harmonieuse et en méditerranée.

Accord mets et vin: Côte de boeuf, pintade, boeuf bourguignonne, fromage de brebis