

# DOMAINE DE L'ARJOLLE

## EFFERVESCENT ROSÉ

Côtes de Thongue  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rosé
- **Degré Alcoolique** : 13% Vol
- **Sols** : Colluvions argilo-calcaires et marnes sablo-limoneuses du Miocène.
- **Cépages** : 100% Syrah
- **Âge moyen du vignoble** : 30 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4
- **Rendement** : 45hl/ha
- **Potentiel de garde** : Entre 10 ans et plus.
- **Vendange** : Récolté manuellement fin Août.
- **Vinification** : Vinification en « sec ». 30% en barriques et 70% en cuve. Élevage de 9 mois sur lattes.
- **Dégustation** : Les bulles de l'Arjolle s'habillent aussi en rose... Goutez un effervescent plein de fraîcheur et d'arômes fruités ! Elaborées à partir de nos vignes de Syrah, ces bulles accompagneront, avec enthousiasme, tous vos apéritifs familiaux et amicaux. Ce vin est excellent dégusté bien frais !
- **Accord mets et vin** : Huîtres, foie-gras poêlé...



\* Sud de France



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