

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ALEGRIA ROSÉ

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Rosé
- **Degré Alcoolique** : 12% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène.
- **Cépages** : 60% Syrah et 40% Grenache
- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans
- **Taille** : Lépine
- **Porte greffe** : SO4 et R110
- **Rendement** : 60hl/ha
- **Potentiel de garde** : À déguster dans l'année.
- **Vendange** : Récolté mi-Septembre.
- **Vinification** : Macération pelliculaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique entre 15°C-18°C.
Élevage et bâtonnage en cuve inox.
- **Dégustation** : Très jolie couleur, éclatante et soutenue, qui s'ouvre sur des notes fruitées.
Sa bouche se confirme sur la fraise et la framboise, légèrement charnue, elle lui confère une belle acidité.
- **Accord mets et vin** : Apéritif, tagliatelles, pizzas...



* Sud de France



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