

DOMAINE
L'ARJOLLE



L'ARJOLLE

ÉQUINOXE

ROSÉ

Un rosé gastronomique.

COULEUR

Rosé

CÉPAGE

Syrah

ÂGE DU VIGNOBLE

20-25 ans

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, fruits de mer, paëlla, volailles, BBQ.

VENDANGE

Mi-septembre

VINIFICATION

A partir des meilleures presses de Syrah. Vinification à 13-15°C et élevage sur lies fines pendant 4 mois. 20% élevé en barriques (5 à 6 mois).

DÉGUSTATION

Robe vive, brillante et soutenue. Bouquet puissant. Bouche fraîche et longue. Belle rondeur. Rosé gastronomique.



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES