

DOMAINE DE
L'ARJOLLE

KARMÉNÈRE

LES ÉTONNANTS



Le Carménère, cépage emblématique du Chili cultivé sur le vignoble du Domaine de l'Arjolle, dans le sud de la France.

Couleur : Pourpre

Cépage : Carménère

Degré : 14.5%

Vendanges : Début Octobre

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (25°C).

Élevage : En barriques de deux ou trois vins.

Dégustation : Robe pourpre et sombre. Son nez est expressif, fruité, dominé par des arômes de câssis, d'herbe fraîchement coupée, et de poivron. La bouche, persistante et tonique, dévoile une fine mâche mêlant le câssis au menthol et au poivre.
