

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 cassis, d'herbe fraîchement coupée, et de poivron. La bouche, persistante et tonique, dévoile une fine mâche mêlant le cassis au menthol et au poivre.