

DOMAINE DE
L'ARJOLLE



ZINFANDEL

LES ÉTONNANTS

Cépage roi de Californie dont les seuls hectares cultivés en France se trouvent sur le vignoble du Domaine de l'Arjolle, dans le sud de la France.

Couleur : Rubis

Cépage : Zinfandel

Degré : 14.5%

Vendanges : Fin Septembre

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

Élevage : En barriques d'un ou deux vins.

Dégustation : Robe rouge et sombre. Son nez, raffiné et complexe, évoque des fruits bien mûrs, des épices orientales. Le dévoilement de sa bouche est crescendo : ample, volumineuse, avec des tanins fondus. Sa fraîcheur tonique et sa sève explosive en font un vin d'une grande harmonie.