

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.

---