

DOMAINE
L'ARJOLLE



L'ARJOLLE

BRUT DE BARRIQUE

GRENACHE - CABERNET

Comme si vous dégustiez directement de la barrique

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon - Cinsault

DEGRÉS D'ALCOOL

14%

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

ÂGE DU VIGNOBLE

15 ans

ACCORDS METS & VIN

Plateau de charcuterie,
fromage, bistronomie.

VENDANGE

Mi-septembre

VINIFICATION

Dès la récolte, les raisins sont mis en cuve et vinifiés sans sulfite. Une fois la fermentation terminée, les vins sont élevés en barriques pendant 8 mois, sans sulfite.

DÉGUSTATION

Un vin "un rien structuré", tonique, légèrement boissé, riche en notes de fruits noirs (myrtilles et cassis). Le caractère et la franchise assemblés dans un seul vin et sans sulfite!



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES