

**BRUT DE CUVE BLANC**

**SANS SULFITE**

L'ARJOLLE

Une dégustation comme si vous goûtiez directement de la cuve !

#### COULEUR

Blanc

#### ÂGE DU VIGNOBLE

20 ans

#### CÉPAGES

Sauvignon – Viognier

#### POTENTIEL DE GARDE

2 ans

#### ACCORDS METS & VIN

Délicat et fruité, idéal pour l'apéritif frais. Idéal également avec des fruits de mer, poissons ou tapas méditerranéennes.

#### VENDANGE

Mi-septembre.  
Récolte mécanique avec égrappage sous gaz neutre afin de prévenir l'oxydation du jus.

#### VINIFICATION

Sans apport de SO2.  
Pressurage direct. Mise en bouteille précoce (février).

#### DÉGUSTATION

Un vin comme un jus de fruits.  
Notes de pêches et d'ananas. Bouquet frais et fruité.



**CÔTES DE THONGUE**  
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES