



# 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 SO<sub>2</sub>.

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