

DOMAINE DE  
L'ARJOLLE



L'ARJOLLE

**EFFERVESCENT**

**ROSÉ**

Les bulles rosé de l'Arjolle.

#### COULEUR

Rosé

#### CÉPAGE

Syrah

#### ÂGE DU VIGNOBLE

15 - 25 ans

#### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

#### ACCORDS METS & VIN

Apéritif, foie-gras poêlé, canapé  
au saumon fumé, fraisières.

Un vin de fête, de retrouvailles.  
Des bulles rosées pour toutes  
les occasions !

#### VENDANGE

Récolte fin août

#### VINIFICATION

Vinification en cuve.  
Fermentation alcoolique en  
cuve entre 15°C et 18°C.  
Seconde fermentation et prise  
de mousse en bouteille.

#### DÉGUSTATION

Un nez frais et gourmand.  
Une bouche délicate et fruitée  
aux notes de griottes.

