

magenta

L'ARJOLLE

MERLOT · CINSAULT

Un rouge comme une grenadine !

COULEUR

Rouge clair

CÉPAGES

Merlot Cinsault

DEGRÉ ALCOLIQUE

11.5 % Vol.

ÂGE DU VIGNOBLE

5-10 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, wraps, mortadelle, brochettes de légumes, fromages blancs.

VENDANGES

Début septembre.

VINIFICATION

Vin rouge issu de thermovinification : cette technique consiste à chauffer la vendange à 70-75°C pendant un laps de temps très court (30 à 40 minutes), à la pres-surer, à la refroidir et à la vinifier en phase liquide. Elle donne des vins légers en tanins et en couleur.

ÉLEVAGE

Aucun élevage. Conservé en cuve inox à basse température avant une mise en bouteille précoce afin de garder toute sa fraîcheur et ses arômes.

DÉGUSTATION

Couleur grenadine, nez éclatant et bouche savoureuse. Offrez-vous un rouge à l'humeur joyeuse et au style décomplexé pour vos moments de plaisir.



CÔTES DE THONGUE

MOSAÏQUE DE CARACTÈRES