



ÉQUILIBRE ROUGE

MERLOT - CABERNET



L'ARJOLLE

Un assemblage aussi séduisant et plein de rondeur !

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Merlot - Cabernet

ÂGE DU VIGNOBLE

5-15 ans

POTENTIEL DE GARDE

3-4 ans

ACCORDS METS & VIN

Boeuf grillé et légumes,
tomates farcies,
hachis parmentier,
fromages à pâtes dures
affinage 6 mois.

VENDANGE

Mi-septembre

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à
froid (8°C).
Fermentation alcoolique à 25°C
avec remontage régulier.
Élevage en cuve (12 mois)

DÉGUSTATION

Bouquet de petits fruits rouges.
Caractère franc et droit. Notes
de fruits mûrs et épices douces.
Vin de plaisir, tempérament
feutré et bel équilibre.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES