

Les Arbousiers - Rouge

2015

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Vin à la robe rouge, rubis sombre.
Nez très profond d'épices douces,
de feuilles de tabac et de petits
fruits rouges.

En bouche, il étonne par sa belle
structure, sa fraîcheur presque
mentholée, le soyeux de ses
tanins, les arômes de griottes avec
une pointe de caramel et de
réglice. Il est harmonieux et long
en bouche.

Sa garde sera de 5 à 8 ans.

A servir avec volailles, gibiers ou
rôtis.

L'ELEVAGE

Élevé en cuve durant une
moyenne de 12 mois.

Embouteillé et stocké dans les
chais à température constante
jusqu'à l'expédition.

LA SITUATION

Coteaux versant Est et Sud à 250
mètres d'altitude.



LES CEPAGES

Il est élaboré à partir des cépages
suivants :

- * Le **Grenache** (60%) pour la
souplesse, la rondeur, la
puissance et la structure du vin.
- * La **Syrah** (40%) pour la couleur,
les arômes, les tanins ciselés, la
fraicheur et l'aptitude au
vieillissement.

Ce sont des vignes dont le
rendement faible permet un état
sanitaire et une maturité
optimales.

Age moyen des vignes : 25 ans.

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels.
- * Égrappage et foulage du raisin.
- * Macération préfermentaire à
froid.
- * Cuvaison 30 jours environ à 26-
28°C.
- * Vinification sans soufre.

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.