L'ARSOUILLE 2024 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin léger, fruité et équilibré.

100 % Cinsault

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Accords mets et vins

Planche de tapas, terrine de lapin, viandes blanches, salade niçoise.

Détails

Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets violets
Nez : Un nez expressif de fruits rouges comme la cerise en premier nez. La fraise et la framboise en deuxième nez avec un soupçon d'amande fraiche.
Bouche : La bouche est souple et légère sur le croquant du fruit; cerise, fraise et amandes sont relevées par des notes épicées comme le poivre blanc. Un vin léger, fruité et équilibré.
Température de service : Entre 12° et 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : 100 % Cinsault
Vendange : Vendanges mécaniques, éraflage.
Viticulture : Biologique
Vinification : Encuvage. Fermentation courte de 3 à 4 jours pour extraire la couleur et conserver les arômes fruités. Décuvage et fin de fermentation en phase liquide environ 10 jours
Elevage : Elevage 6 mois en cuve. Sulfites: 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20 ème siècle.Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

Plaisirs du vin
La Rochelle