

# Les Arbousiers

## Rouge- 2019

Côtes du Rhône Villages

### 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  
réglisse. 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 fraîcheur 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.
- \* Cuvaïson 30 jours environ à 26-  
28°C.
- \* Vinification sans soufre.

### LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.

