

Les Arbousiers

Côtes du Rhône - Millésime 2009

« Harmonie »

La Dégustation

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 et 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 rôti.

Les Cépages

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 : 25ans.

La Situation

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

Le Sol

Loess sur roche de grès calcaire.

La Vinification

- * Vendange et tri manuels.
- * Égrappage et foulage du raisin.
- * Macération préfermentaire à froid.
- * Cuvaison 8 jours environ à 26-28°C.

L'Élevage

Élevé en cuve durant une moyenne de 12 mois.

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