

DOMAINE
L'ARJOLLE



L'ARJOLLE

ÉQUINOXE

VIOGNIER - SAUVIGNON

Un caractère qui égale son élégance.

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Viognier - Sauvignon

ÂGE DU VIGNOBLE

20-25 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ÂGE DU VIGNOBLE

25 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif raffiné, gambas,
filet de rouget, poulet au
curry, cuisina asiatique.

VENDANGE

Mi-septembre

VINIFICATION

Macération pelliculaire (12h)
avant pressurage.
2/3 de fermentation alcoolique
et élevage en fûts de chêne (5
à 6 mois) et 1/3 de
fermentation alcoolique et
élevage en cuve.

DÉGUSTATION

Robe or éclatante.
Bouquet complexe, puissant et
élégant : notes de fruits, de fleurs,
un boisé agréable et maîtrisé.
Notes beurrées.
Bouche ronde et harmonieuse.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES