

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 %

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : IGP Côteaux de Béziers

Couleur : Rouge

Millesime : 2024

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cinsault

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).

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 fraîche.

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°

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
Cahors