

ARCANE 2022 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin est issu de deux cépages ramassé à maturité optimum. Une quinzaine de jours séparent la récolte du merlot à celle du cabernet sauvignon. La vendange est encuvée pour une macération longue, minimum 3 semaines, le tout dans le plus grand respect du premier jus, pigeage, remontage et mouillage de marc se succèdent. Après l'écoulage une période de repos et de réflexion pour l'assemble définitif s'opère, puis vient le moment de l'entonnage. C'est le début de l'élevage en barriques bourguignonnes, pour une durée de 18 mois

Accords mets et vins

Viande rouge, gibier, fromage

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux

Cépage : 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon

Vendange : Mécanique

Viticulture : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissage ont été effectués afin de bien aérer les grappes. Nous effectuons des tailles courtes pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies.

Vinification : Ce vin est issu de deux cépages ramassé à maturité optimum. Une quinzaine de jours séparent la récolte du merlot à celle du cabernet sauvignon.

Elevage : La vendange est encuvée pour une macération longue, minimum 3 semaines, le tout dans le plus grand respect du premier jus, pigeage, remontage et mouillage de marc se succèdent. Après l'écoulage une période de repos et de réflexion pour l'assemble définitif s'opère, puis vient le moment de l'entonnage. C'est le début de l'élevage en barriques bourguignonnes, pour une durée de 18 mois.

Dégustation

Robe : Très jolie robe grenat aux reflets rubis

Nez : Nez discret dans un premier temps, se révèle intense à l'aération.

Il exhale des arômes de baies noires : mures, myrtilles accompagnées d'épices douces : vanille et pointe de cacao accompagnées d'une touche de pain grillé.

Bouche : La bouche est suave en attaque aux tanins fermes mais qui s'assouplissent très nettement à l'oxygène. Les arômes de fruits noirs dominant mêlés à de la prune d'ente et une touche de griotte.

Garde : C'est un vin de garde mais qui peut malgré tout être consommé après 2 h de carafage. Il trouvera son apogée dans 4/6 ans.



Plaisirs du vin
Cahors