

ARBELLE BIO 2022 BLANC

FAMILLE ARBEAU



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Sympa ce Viognier !

Il y a ce crémeux certes, mais une belle fraîcheur et une belle pointe acidulée.

Température de service conseillée entre 8 et 10° C maximum.

Compagnon idéal en apéritif et avec des poissons

Ce vin est prêt à boire mais peut se faire oublier une petite année

Accords mets et vins

Apéritif, tapas, poissons

Détails

Degrés : 12,5 %
 Packaging : carton de 6
 Nom du Vigneron : Famille Arbeau
 Thème : Vigneresses!
 Domaine : Famille Arbeau
 Région : Vin de France
 Appellation : Vin de France
 Couleur : Blanc
 Millesime : 2022
 Viticulture : Biologique
 Bio : oui
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Viognier

Caractéristiques

Terroir : Légèrement en pente, le sol est en majorité boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.
 Cépage : 100% Viognier
 Vendange : Manuelle
 Viticulture : Biologique
 Vinification : En cuve
 Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Une douce robe jaune or clair
 Nez : De fruits jaunes, de fleurs fraîches, de fruits secs et une touche d'épices.
 Bouche : Crémieux et souple
 Finale : Une pointe acidulée
 Garde : 2 ans
 Température de service : 8°-10° C

HISTOIRE DU DOMAINE

En 1878 Prosper Arbeau, fonde la société de négoce de produits agricoles « Arbeau Père et fils ». C'est en 1920 avec l'acquisition de « Château Coutinel », que la famille développe l'activité autour de la production de vin. Plus tard, naîtra la distillerie et bientôt le vin occupera l'essentiel de l'activité de la société. Depuis, plusieurs générations se sont succédées et le goût de la production du vin s'est perpétué. Soucieux du respect de leur terroir et de l'environnement, leur contribution à l'édifice familial est l'engagement dans la durabilité. La structure Vignobles Arbeau est certifiée AB depuis 2019 et le domaine Château Coutinel, 52 hectares est certifié HVE3 depuis le millésime 2018 et sera certifié bio en 2021. Désormais, par filiation et par amour de la vigne et du vin, Château Coutinel et Vignobles Arbeau poursuivent leur développement grâce à Anne et Géraud Arbeau.

