Domaine St Jean de l'Arbousier

Gourmandise - rosé



Le domaine se situe à mi-chemin entre Nîmes et montpellier, dans l'hérault, sur les hauteurs de Castries entre vigne, mer et montagne. Cette ancienne propriété des templiers date de 1235. C'est toute la famille Viguier , de géneration en génération, unie autour de la vigne et du vin, qui partage son savoir-faire au quotidien afin de promouvoir le domaine familial. En 2010, conversion du domaine en Agriculture Biologique. Obtention de la certification en Bio en 2013. Le respect de la nature est une priorité.

TERROIR : AOP Languedoc 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 60% cinsault, 30% grenache, 10% syrah

VINIFICATION : Récolte mécanique de nuit. Pressurage direct à faible pression. Débourbage à basse température 8°C.Fermentation sous contrôle des températures.
Mise en bouteille précoce pour préserver la fraicheur aromatique.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température 10°C

ACCORDS METS ET VIN : Salade de tomates au chèvre, petits farcis d'été, tarte tatin aux aubergines, fromage frais à l'ail et aux fines herbes.

GARDE : A boire de préférence dans l'année.

SPÉCIFICITÉS : Nez intense d'agrumes et pêche blanche. Notes mentholées. En bouche l'attaque est fraîche et ronde, elle s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnée avec une belle longue