Domaine St Jean de l'Arbousier

Gourmandise - rouge



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 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 70% syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre.

VINIFICATION : Récolte mécanique. Vinification par cépage et par parcelle. Fermentation sous contrôle des températures. Assemblage des cépages pour la constitution de la cuvée.
Élevage plusieurs mois en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 et 19°C

ACCORDS METS ET VIN : Vin très polyvalent, il saura séduire durant tout le repas. Il accompagne idéalement les viandes blanches, un carré d'agneau en croute d'herbes, un tournedos à la Bordelaise.

GARDE : 3 à 4 ans de garde mais s'apprécie dès à présent.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge soutenue avec des reflets pourpres. Nez très complexe, puissant, fruits rouges. Bouche complexe : fruits rouges épicés, menthol, du gras et de la rondeur, tannins soyeux.