Domaine St Jean de l'Arbousier

Grande cuvée - 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, Saint Drézéry 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 40% grenache, 60% syrah.

VINIFICATION : Récolte manuelle. Tri sélectif des raisins. Vinification par cépage et par parcelle. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation sous contrôle des températures à 20 °C . Assemblage des cépages pour la constitution des cuvées. Élevage : 12 mois en fût de chêne Français.

DÉGUSTATION : Servir chambré entre 17 à 19°C

ACCORDS METS ET VIN : Idéal pour accompagner les viandes grillées, gibiers d'eau, canard. Bœuf braisé aux carottes fanes du marché ou filet mignon de porc au foie gras et romarin.

GARDE : S'apprécie aujourd'hui et va se bonifier dans le temps

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge profond avec des reflets pourpres. Au nez, note de zan et de violette, puis vanillé. Belle attaque en bouche, fruits rouges et noirs, du gras et de la rondeur, tanins soyeux et une belle longueur finale.