Domaine St Jean de l'Arbousier

L'inattendu- 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 Grés de Montpellier 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 20% grenache, 80% mourvèdre.

VINIFICATION : Vendange en vert afin de sélectionner les plus belles grappes. Récolte mécanique. Macération longue. Fermentation sous contrôle des températures.
Élevage quelques mois en cuve.

DÉGUSTATION : Servir chambré entre 17 à 19°C

ACCORDS METS ET VIN : Idéal compagnon de brouillade aux truffes, caille aux raisins, curry de canard à l'ananas, St Nectaire fermier, fondue au chocolat.

GARDE : S'apprécie aujourd'hui et va se bonifier après 5 à 6 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge soutenue avec des reflets pourpres. Nez complexe : puissant, fruits rouges, épices et réglisse. En bouche, bel équilibre avec de la rondeur et de la puissance.