Domaine St Jean de l'Arbousier

L'insolite - 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 : IGP Pays d'Oc 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 66% cabernet sauvignon, 27% syrah, 3% grenache

VINIFICATION : Vinification par cépage et par parcelle. Fermentation sous contrôle des températures. Assemblage des cépages pour la constitution des cuvées.
Élevage : Plusieurs mois en cuve.

DÉGUSTATION : Servir chambré entre 17 à 19°C

ACCORDS METS ET VIN : Vin très polyvalent, il saure vous séduire durant tout le repas. Il accompagne idéalement les viandes blanches, des cailles en cocotte aux oignons confits, un magret de canard sauté au poivre vert, parmentier de canard confit.

GARDE : S'apprécie dès aujourd'hui.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge soutenue avec des reflets pourpres. Nez très complexe, puissant, fruits rouges, framboise, épices et réglisse. Bouche complexe : fruits rouges épicés, menthol, rondeur, tanins francs.