

" Cultivons le Jardin du Vigneron "

Les Arpents 2020

AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Vin Biologique

Code Barre Vin : 3 760 184 680 067

Code Barre Carton (6 Blles) : 3 760 184 680 296



INFORMATIONS TECHNIQUES :

Terroir: Sables.

Age des vignes: Vignes de 40 ans.

Vignoble: Saint Nicolas de Bourgueil, plusieurs petites parcelles. Orientation Nord -> Sud des vignes, facilitant une belle exposition.

Vinification: Vendanges manuelles uniquement ainsi que les levures naturellement présentent dans le raisin. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuvage précoce pour une belle infusion des raisins pendant une quinzaine de jours. Cela permet de préserver un vin avec un aromatique frais et fruité.

Vieillessement: Les Arpents rouge est élevé pendant 9 mois en cuve inox.



CEPAGE :

100 % Cabernet Franc, qui apporte la structure.



COULEUR :

Une jolie robe rouge rubis.



NEZ :

Au nez, on retrouve une belle fraîcheur à l'attaque et un joli fruit, un nez ouvert et révélateur d'un joli Cabernet Franc.



BOUCHE :

À l'attaque, une bouche souple, avec de jolis tanins souples et "polis", une jolie décoction de fruits rouges. Une cuvée toute en fraîcheur et en gourmandise.



ACCORDS METS & VINS :

Un compagnon de vos apéritifs, ou sur des plats types volailles, viandes grillées/roties, fromages à pâtes molles ou dures, et mêmes sur des poissons.

Servir entre 14° & 16°C pour une dégustation idéale.

Un léger dépôt peut apparaître, il résulte de l'évolution naturelle du vin.

FAMILLE AMIRAUT GROSGOIS

