



Domaine de l'Arjolle - Brut de Cuve

— France — Languedoc-Roussillon

C'est un vin rouge qui attrape dès le nez par sa gourmandise. Droit et équilibré, on distingue bien en bouche la framboise et la mûre fraîche. Une cuvée éphémère parfaite pour l'été que l'on pourra déguster autour d'un barbecue ou même dès l'apéritif.

Note de dégustation

Cette cuvée Paradoxe du Domaine de l'Arjolle possède une robe de couleur rouge grenat avec des reflets brillants. Son nez dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi que de violette. En bouche, l'attaque est dense et riche, de fines saveurs boisées torréfiées apparaissent. La finale est riche et élégante.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cabernet-Franc, Merlot	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13%	Millésime	2022
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Languedoc-Roussillon
Allergènes	Contient des sulfites		