

## LA DÉGUSTATION

Vin à la belle robe rouge rubis profond.  
Nez très intense rappelant l'orange sanguine, le bouquet de fleurs séchées.

La bouche se révèle être très élégante, enlevée par une belle vivacité, où se retrouvent notes florales et de petits fruits rouges.

Ce vin délicat se structure par des tanins fins et serrés.

Sans lourdeur ni générosité excessive, ce vin a un grand devenir.

Un vin à servir avec un plat de bœuf à la thaïlandaise, avec une escalope de veau milanaise, avec des plats crévés ou encore avec des plats de légumes d'automne.

Sa garde sera de 3 à 8 ans.

## LES CÉPAGES

Grenache (50%)

Syrah (50 %)

## LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

## LE SOL

Sable sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

## LA VINIFICATION

Vendange et tri manuel

Cuaison de 15 jours (Les Grenaches en grappes entières et les Syrah égrappées)

Levures indigènes

Vinification sans soufre

## L'ÉLEVAGE

Élevé 18 mois en foudre.

Sulfité après la fermentation malolactique à 2g/l et réajusté à la mise en bouteille si besoin

Non filtré / Non collé

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition

# LES ARBOUSIERS

## 2024

### ROUGE

CÔTES DU RHÔNE

