

# L'ARSOUILLE 2022 ROUGE

GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin léger, fruité et équilibré.

100 % Cinsault

Toutes nos sélections sont issues de production biologique.

Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

## Accords mets et vins

Planche de tapas, terrine de lapin, viandes blanches, salade niçoise.

## Détails

**Domaine** : Guillaume Chamboredon vigneron

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2022

**Degrès** : 12 %

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cinsault

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Côteaux de Béziers

**Nom du Vigneron** : Guillaume Chamboredon

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo calcaire

**Cépage** : 100 % Cinsault

**Vendange** : Vendanges mécaniques, éraflage.

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Encuvage. Fermentation courte de 3 à 4 jours pour extraire la couleur et conserver les arômes fruités. Décuvage et fin de fermentation en phase liquide environ 10 jours

**Elevage** : Elevage 6 mois en cuve. Sulfités: 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

## Dégustation

**Robe** : Rubis aux reflets violets

**Nez** : Un nez expressif de fruits rouges comme la cerise en premier nez. La fraise et la framboise en deuxième nez avec un soupçon d'amande fraîche.

**Bouche** : La bouche est souple et légère sur le croquant du fruit; cerise, fraise et amandes sont relevées par des notes épicées comme le poivre blanc. Un vin léger, fruité et équilibré.

**Température de service** : Entre 12° et 16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20<sup>ème</sup> siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

