

Le Berger 2019

Appellation : IGP Méditerranée

Mode de conduite : Agriculture biologique

Couleur : Rouge

Millésime : 2019

Cépages : 100% Serine

Potentiel de garde : 10 ans

Teneur en alcool : 14%

Volume de production : 13 hl, soit 1700 bouteilles

pH : 3.6

Sucre résiduel : Moins de 1 g/l

*Le Berger 2019 est issu de jeunes vignes de Serine, variété ancienne de la Syrah, plantées en 2015, sur le terroir qui surplombe l'étang.
C'est notre parcelle la plus élevée du domaine.*

*C'est un vin avec beaucoup de structure et de caractère,
avec des tanins soyeux et un joli potentiel de vieillissement.*

Terroir : Terrasse argilo-calcaire, située sur l'affleurement Est du plateau des Garrigues. Le sol est composé d'argiles blanches légèrement graveleuses et fraîches, l'exposition Est protège les vignes des soleils brûlants de fin de journée ce qui préserve une part non négligeable de l'acidité naturelle des grappes.

A la vigne : Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis 2013 et notre est labélisé AB depuis 2019. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015. Elles sont plantées à une densité de 5 000 pieds/hectare, taillées en Guyot simple, avec un palissage haut. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes.

Vinification : En cave, la récolte est éraflée puis mise en cuves béton pour une macération semi-carbonique à froid pendant quelques jours. La fermentation alcoolique est faite par les levures indigènes naturellement présentes sur les grappes et la macération va durer près d'un mois, rythmé par des délestages, pigeages et bâtonnages. Ce vin n'a pas connu de barrique pour conserver tout ses arômes de fruits frais.

Dégustation : Au premier nez, cette cuvée se montre sombre et complexe. Des notes de petits fruits et baies noires accompagnées de poivre se distinguent au premier nez, puis apparaissent de légères notes torréfiées et chocolatées. Nous retrouverons ces saveurs également en bouche.

Accords mets & vins : Ce vin s'accordera à merveille sur vos plats plus hivernaux, gibiers en sauces, côtes de bœuf grillées... Mais également des desserts intenses en chocolat ! Une belle gourmandise à partager.

Conseil de service : Servir à 18°C, ouvrir la bouteille au moment du repas.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU
BOIS D'ARLÈNE
V A C Q U E Y R A S

