



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



IGP : Méditerranée

Millésime : 2020

Cépages : 50% Serine, 50% Cinsault

Teneur en Alcool : 12% vol

Nombre de cols : 5 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

RENDEZ-VOUS

Dans les vignes

Sur la plaine argilo calcaire qui jouxte l'étang du domaine, ce terroir dispose d'un ensoleillement important, d'une humidité naturelle des sols et d'une température estivale idéale pour la création de vins légers, fruités et naturellement bien équilibrés.

Il nous tient à cœur de travailler dans le plus grand respect de l'environnement sans désherbants, ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015, taillées en Guyot simple, avec un palissage.

Dans le chai

La vendange est pressée à la suite d'une courte macération pelliculaire en presseur pneumatique. Cette macération donne au jus cette belle teinte rose pâle. Ce jus est ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés et remis en cuve inox où la fermentation s'effectuera par les levures indigènes présentes sur les grappes. Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : ce vin s'accordera sur vos plats printaniers et estivaux, entre grillades et cuisine italienne, asiatique ou méditerranéenne, il apportera de la gourmandise et de la fraîcheur à vos mets. Il saura également très bien accompagner une salade de fraises fraîches assaisonnées de poivre noir.

Conseil de service : sortir la bouteille du frais au moment du service.

Notre avis

Le Rendez-vous offre une jolie fraîcheur, avec des arômes anisés, de melon, pêche, abricot, idéal pour vos soirées d'été !

