



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



CONTRÔLÉ PAR FR-BIO-01

AOP : Vin de France

Millésime : 2020

Cépages : 100% Cinsault

Teneur en Alcool : 10.5% vol

Nombre de cols : 5 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

100% CINSAULT

Dans les vignes

Nos vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze, un terroir argilo-calcaire, recouvert de galets roulés.

Depuis 2013, nous gérons le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides.

100% Cinsault provient de vigne en IGP que nous avons déclassée pour faire un monocépage.

Récolte à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Dans le chai

La vendange est totalement éraflée, puis encuvée par gravité.

La vinification est plutôt courte afin de préserver l'expression du fruit naturel, un pur jus. Macération courte de 8 jours en cuve béton.

Pas d'ajout de sulfite.

Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux de nos terroirs et de son millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Idéal avec une planche de charcuterie et/ou fromage de qualité.

Conseil de service : Ce vin est à servir très légèrement frais 16 °C.

Ouvrir la bouteille au moment du repas.

Notre avis

Léger et très fruité le 100% Cinsault est un vin de copain ! Un glouglou facile à boire avec un degrés d'alcool très bas.

