



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



IGP : Méditerranée

Millésime : 2020

Cépages : 100% Serine

Teneur en Alcool : 14% vol

Nombre de cols : 5 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

LE BERGER

Dans les vignes

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 la fraîcheur naturelle des grappes.

Depuis 2013, nous gérons le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015, taillées en Guyot simple, avec un palissage haut. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes.

Dans le chai

La vendange est éraflée puis mise en cuve béton pour une macération semi-carbonique à froid pendant quelques jours. La fermentation alcoolique est faite sous levures indigènes, naturellement présentes sur les grappes. La macération va durer près d'un mois, rythmé par des délestages, piégeages et bâtonnages. Ce vin n'a pas connu de bois pour conserver tous ses arômes de fruits frais.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : nous vous conseillons de l'ouvrir autour d'un barbecue entre amis ! Ou tout simplement sur une belle pièce de viande, comme de l'onglet. Une belle gourmandise à partager.

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

Notre avis

Issu de jeunes vignes de Serine, variété ancienne de la Syrah, plantée en 2015, sur le terroir qui surplombe l'étang. C'est notre parcelle la plus élevée du domaine. Un vin d'une jolie complexité qui reflète bien son terroir.

