



BOIS D'ARÈNE

Appellation : Vin De France

Millésime : 2023

Cépages : 100% Rolle

Teneur en Alcool : 13% vol

Nombre de cols : 600

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

CECI N'EST PAS ORANGE

Dans les vignes

Situé à côté de l'étang du domaine, ce terroir dispose d'un ensoleillement important et d'une humidité naturelle des sols.

Depuis 2013, nous gérons le domaine sous le label bio.

C'est une réelle prise de conscience collective, celle d'entretenir la vie des sols sans pesticides de synthèse et sans désherbants parce que nous sommes convaincus par l'équilibre et la cohérence de ce système d'agriculture.

Dans le chai

La vendange est effectuée manuellement en caquettes, triée et éraflée.

Les jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération longue de 3 mois.

Quelques pigeages à la main pour ensuite être décuvé et pressé manuellement à la mi-novembre.

Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : tartare de poisson blanc et ses fruits exotiques, crustacés, coquillages, ceviches.

Ou à l'occasion de vos apéritifs, sur des fromages de caractères, jambon noir de Bigorre, ect...

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

Notre avis

Pour le deuxième millésime du domaine, nous n'avons pas trop cherché l'oxydation, d'où sa couleur (qui n'est pas orange), et notre clin d'œil à l'artiste René Magritte.

