



BOIS D'ARLÈNE

Appellation : Vin De France

Millésime : 2024

Cépages : 100% Rolle

Date de vendange: 03.09.2024

Teneur en Alcool : 12.5% vol

Nombre de cols : 1700

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

CECI N'EST PAS ORANGE

Dans les vignes

ur notre parcelle co-plantée de 3 hectares, nos jeunes vignes de Cinsault s'épanouissent dans un terroir 100% argileux, situé à côté de l'étang des Garrigues de Vacqueyras. Nous mettons un point d'honneur à cultiver notre vigne en préservant le vivant et en utilisant des pratiques saines et pérennes depuis 2013. Les vendanges sont effectuées à la main, lorsque les raisins sont à leur pleine maturité, pour garantir une récolte fraîche et de qualité.

Dans le chai

Pour le millésime 2024, tous les Vermentino sont éraflés et répartis dans deux cuves inox de 10 hl. La fermentation démarre spontanément, avec un pigeage quotidien à la main pendant un mois, et le décuvaage se fait manuellement le 20 novembre 2024.

En service, et en accord...

Viandes blanches et volaille : Un poulet rôti aux herbes ou une coquelet rôti à la tapenade.

Poisson : ceviche de daurade.

Fromage : Chèvre affiné, Camembert ou Brie rôti, bleu de Gex, Comté ou Gruyère.

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

Notre avis

C'est surprenant de constater comment le vin peut se développer de manière différente simplement en étant divisé en deux cuves séparées. Évidemment, nous avons finalement terminé par les assemblés.

Le millésime 2024 s'annonce séduisant, avec des notes prononcées de génépi, de plantes médicinales et d'agrumes.

