

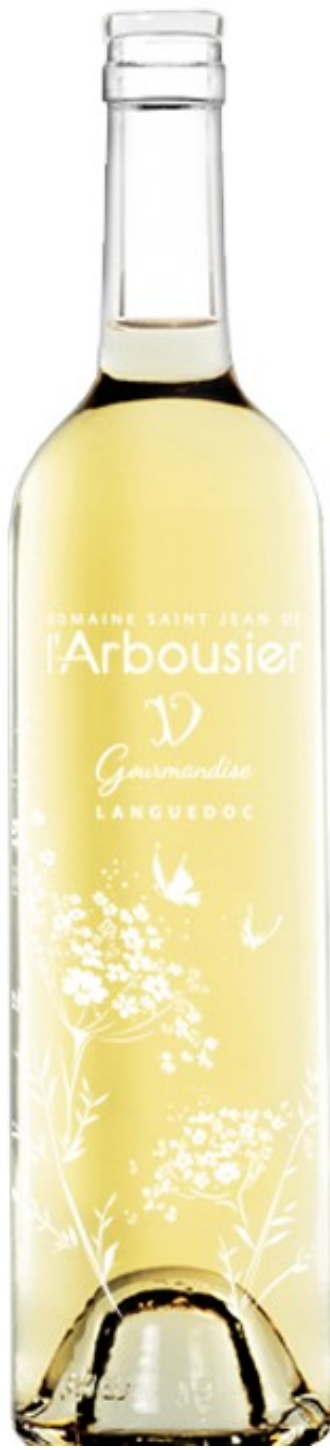
DOMAINE SAINT JEAN DE  
**l'Arbousier**

*Naturellement insolite ...*



AOP APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

**Vins élégants et aromatiques.**

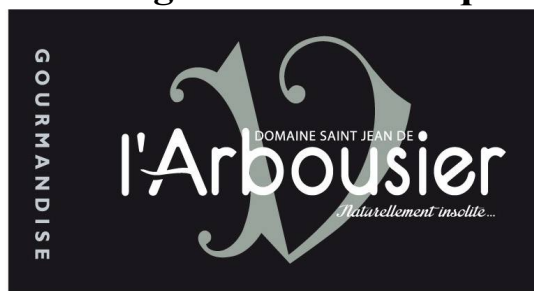


**GOURMANDISE**

## Languedoc

AOP APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Vins élégants et aromatiques



### **Terroir :**

Terre rouge, argilo-calcaire, en Coteaux, formée de conglomérats de l'Oligocène.

### **Rosé**

**Millésime : 2019**

#### **Cépages :**

60% Cinsault, 30% Grenache, 10% Syrah

#### **Rendement :**

40 hl/ha.

#### **Vinification :**

Récolte mécanique de nuit.  
Rosé de pressurage direct à faible pression : 0.2 bar.  
Débouillage à basse température 8°C.  
Fermentation sous contrôle des températures.

#### **Elevage :**

Mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur aromatique.

#### **Couleur :**

Robe rosé très pâle brillante.

#### **Au nez :**

Très fruits rouges (fraise, framboise).

#### **En bouche :**

Tout en finesse, des notes très fraîches, finale fruitée et en même temps mentholée.

#### **Accords Mets Vins :**

Salade de tomates du pays au chèvre frais et basilic, petits farcis d'été, lapin des garrigues, tarte Tatin aux aubergines, crêpes à l'andouille de Guéméné sauce moutarde, fromage frais à l'ail et aux fines herbes.

#### **Température de service :**

Servir à 10°C

### **Blanc**

**Millésime : 2019**

#### **Cépages :**

Marsanne, Roussanne, Grenache blanc, Vermentino et le Viognier

#### **Rendement :**

40 hl/ha.

#### **Vinification :**

Récolte mécanique de nuit.  
Enzymage et macération pelliculaire à froid.  
Pressurage pneumatique à faible pression : 0.2 bar.  
Débouillage à basse température 8°C.  
Fermentation sous contrôle des températures.

#### **Elevage :**

Mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur aromatique.

#### **Couleur :**

Robe brillante très pâle aux reflets verts.

#### **Au nez :**

Complexe, élégant et floral avec des notes d'agrumes et de pêche blanche.

#### **En bouche :**

Toute en fraîcheur et en finesse avec de la douceur, finale longue : agrume et pêche blanche.

#### **Accords Mets Vins :**

En apéritif, sur les coquillages et sur les poissons.

#### **Température de service :**

Servir à 10°C

### **Rouge**

**Millésime : 2018**

#### **Cépages :**

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre.

#### **Rendement :**

40 hl/ha.

#### **Vinification :**

Récolte mécanique.  
Vinification par cépage et par parcelle.  
Fermentation sous contrôle des températures.  
Assemblage des cépages pour la constitution de la cuvée.

#### **Elevage :**

Plusieurs mois en cuve.

#### **Couleur :**

Robe rouge soutenue avec des reflets pourpres.

#### **Au Nez :**

Très complexe, puissant, fruits rouges: framboise, épices et réglisse.

#### **En bouche :**

Complexe : fruits rouges épicés, menthol, du gras et de la rondeur, tannins soyeux.

#### **Accords mets Vins :**

Vin très polyvalent, il saura vous séduire durant tout le repas. Il accompagne idéalement les viandes blanches.

#### **Température de service :**

Servir chambré de 17 à 19°C