ARBELLE BIO 2022 BLANC

FAMILLE ARBEAU



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Sympa ce Viognier !

Il y a ce crémeux certes, mais une belle fraîcheur et une belle pointe acidulée.

Température de service conseillée entre 8 et10° C maximum.

Compagnon idéal en apéritif et avec des poissons

Ce vin est prêt à boire mais peut se faire oublier une petite année

Accords mets et vins

Apéritif, tapas, poissons

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Arbeau
Theme : Vigneronnes!
Appellation : Vin de France
Bio : oui
Cépages : Viognier
Couleur : Blanc
Domaine : Famille Arbeau
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : Une douce robe jaune or clair
Nez : De fruits jaunes, de fleurs fraîches, de fruits secs et une touche d'épices.
Bouche : Crémeux et souple
Finale : Une pointe acidulée
Garde : 2 ans
Température de service : 8°-10° C

Caractéristiques

Terroir : Légèrement en pente, le sol est en majorité boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.
Cépage : 100% Viognier
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : En cuve
Elevage : En cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

En 1878 Prosper Arbeau, fonde la société de négoce de produits agricoles « Arbeau Père et fils ». C'est en 1920 avec l'acquisition de « Château Coutinel », que la famille développe l'activité autour de la production de vin. Plus tard, naîtra la distillerie et bientôt le vin occupera l'essentiel de l'activité de la société. Depuis, plusieurs générations se sont succédées et le goût de la production du vin s'est perpétré. Soucieux du respect de leur terroir et de l'environnement, leur contribution à l'édifice familial est l'engagement dans la durabilité. La structure Vignobles Arbeau est certifiée AB depuis 2019 et le domaine Château Coutinel, 52 hectares est certifié HVE3 depuis le millésime 2018 et sera certifié bio en 2021. Désormais, par filiation et par amour de la vigne et du vin, Château Coutinel et Vignobles Arbeau poursuivent leur développement grâce à Anne et Géraud Arbeau.