ARBELLE BIO ROUGE

FAMILLE ARBEAU



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un rouge qui immédiatement évoque le Sud-Ouest, « identitaire » pourrait-on dire, avec ses arômes de pivoine, de prune sauvage. Impressionnante également, les bouteilles de 75 centilitres paraissent des fillettes !

- 50% Cabernet
- 50% Syrah

Accords mets et vins

Une cuisine honnête de bons produits frais et de saisons.

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Theme : Vigneronnes!
Appellation : Vin de France
Bio : oui
Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon
Couleur : Rouge
Domaine : Famille Arbeau
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : Franche
Nez : De pivoine et de prune
Bouche : Souple et sincère
Finale : Charme discrètement rustique
Garde : 2 ans
Température de service : 16° C

Caractéristiques

Terroir : Boulbène sablo-limoneux et parfois graveleux
Cépage : 50% Cabernet, 50% Syrah
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Classique, cuvaison d'au moins 10 jours.
Elevage : Elevage en cuve pendant 8 mois.

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.