

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE CÉBÈNE

Ex Arena

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache 85%, Mourvèdre 15%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 14€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Sables rouges caractéristiques de Corneilhan, galets anciens, parcelles en clairière et en côteau.

Vinification : Cueillette parcellaire précoce, vendanges manuelles en petites cagettes, vinification séparée en petites cuves Inox, sans ajout de sulfite. Pigeages doux, contrôle des températures. Élevage en cuve quelques mois, autour de 13,5%.

Rendement : 20 hl/ha

Nombre de bouteilles : 6 500

Élevage : Inox

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique, Demeter

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Couleur rouge framboise, relativement pâle.

Nez : Arômes gourmands et francs de fruits rouges, épices douces, notes complexes et aromatiques.

Bouche : Séduisant et digeste, toucher de bouche ultrafin, enrobé et séducteur. Tannins très fins, très élégants. Une finale longue et élégante.

SERVICE

Température : 15-16°C

Accords mets et vins : Apéritif, tapas, feuilles de vigne farcies, charcuterie, volaille, fromage de chèvre frais.

Conditionnement : 75 cl

