



Cuvée Jacques Arnal

AOP Languedoc - Terrasses du Larzac 2010



Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins Mâcon 2012



Elevé en fût de chêne français



Cépage(s)

80% Syrah
15% Grenache
5% Mourvèdre

Issus d'une sélection des meilleures parcelles des terroirs de la cave

Terroirs

Terrasses anciennes de galets roulés

Rendement

Inférieur à 30 hL/ha

Vendange

A la main, à maturité optimale

Vinification

Les raisins sont égrappés puis vinifiés traditionnellement. La macération dure de 18 à 20 jours et une parfaite maîtrise des températures permet une extraction ménagée des différents composés aromatiques et polyphénoliques (remontages et délestage).

Elevage

Environ 50% élevé en fûts de chêne français durant 12 mois

Dégustation

La robe est d'un rouge rubis profond.

Au nez intensité et complexité rivalisent : arômes de fruits rouges à noyaux, torréfiés et d'épices.



En bouche, l'attaque est soyeuse. Les tanins présents mais ronds participent à une structure riche.

Les arômes doux et onctueux de fruits rouges mûrs mais aussi de cannelle et de pain d'épice amplifient cette sensation. Ce vin harmonieux et élégant à la longueur exceptionnelle est souligné en finale par des notes de vanille.

Service et accords mets/vin



Température de service : 18° C, ce vin peut nécessiter d'être carafé

Nos accords coup de coeur : cuissot de sanglier sauce venaison, gigot de chevreuil grand veneur

Mais aussi : toutes les viandes en sauce, les gibiers à poil et les fromages affinés



Garde

1 à 5 ans