



FAMILLE ARBEAU
VIGNERONS EN SUD-OUEST DEPUIS 1878

CHÂTEAU COUTINEL



AOP FRONTON ROSE 2019

Producteur : Famille Arbeau

Superficie : 70 ha

Age des vignes : 25 ans

Cépages : 70% Négrette, 15% Syrah, 15% Gamay

Terroir : Légèrement en pente, le sol est en majorité boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.

VINIFICATION

Les cuves sont saignées le soir de la récolte, le jus est conservé à 4°C jusqu'à obtention de l'assemblage final, vinifié à 15°C pendant 15 jours. Ce vin est élevé sur lies fine 1 mois et en cuve pendant 6 mois.

DEGUSTATION

Framboise, eucalyptus, cerise...

Depuis plus d'un siècle, grâce à la Négrette née sur les sables argileux du domaine familial, nos rosés sont des vins à part entière, à l'aise de l'apéritif à la table.

A servir à 9°C.

Leur bouche charnue rafraîchira la cuisine du Sud-Ouest, et s'évadera volontiers sur les épices des mets asiatiques.

Ce rosé est prêt à boire et sera apprécié jeune.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : ECOVA Bordelaise blanche

Bouchon : DIAM 3 45/24

Gencode bouteille : 325298 8118230

REMARQUES

Domaine en conversion AB : C2 / CAB

Certifié HVE3



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

S.A.S. VIGNOBLES ARBEAU 6, rue Demages 82 370 Labastide-Saint-Pierre (Tarn-&-Garonne) FRANCE.
Téléphone : + 33 5 63 64 01 80. Fax. : + 33 5 63 30 11 42. vignobles@arbeau.com www.arbeau.com
SIRET : 32502185500011 - APE : 4634Z - N° TVA Intracom. : FR43325021855 - N° Accise : FR092568E0001.
AU CAPITAL DE 500 000.00€ - RCS MONTAUBAN 325021855.
RIB : CRCAM MONTAUBAN FR76 1120 6201 4457 2816 0210 089 - IBAN : Code BIC - Code SWIFT : AGRIFRPP812.