

EMOJIWINE ROSÉ 2022

FAMILLE ARBEAU / CHÂTEAU COUTINEL



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Les Emojis, elles disent les moments de notre vie, nos émotions, nos envies, nos soifs, nos faims passagères.

Et ce vin frais, versatile, vivant, les met en scène, leur donne corps :) ;)

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Famille Arbeau
Couleur : Rosé
Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Negrette
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Fronton
Nom du Vigneron : Famille Arbeau

Caractéristiques

Terroir : Légèrement en pente, le sol est en majorité boulbène, sablo limoneux et parfois graveleux
Cépage : 60% Negrette, 40% Syrah
Viticulture : Biologique
Vinification : Les cuves sont saignées le soir à la récolte, le jus est conservé à 4° jusqu'à obtention de l'assemblage final, vinifié à 15° pendant 15 jours.

Dégustation

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.

