ANNÉE 1,
DOMAINE ARNIA, 2020

-15%
sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Un vin fin et surprenant au nez de mûre et d'olive noire. En bouche, on est étonné par l'ampleur des tanins, élégants mais bien présents. Une longueur impressionnante nous confirme que l'AOP Ventoux est réellement pleine de ressources...

APPELLATION : Ventoux

ELEVAGE/VINIF : Barrique

LABEL : Agri confiance

70% grenache
30% mourvèdre

TERROIR

Le climat méditerranéen de la Vallée du Calavon, constitue un atout exceptionnel pour réaliser des vins haut de gamme. Le fameux mont Ventoux permet, lui, une implantation des vignes en altitude (entre 200m et 500m), ce qui garanti la fraicheur des baies.

CÉPAGE

Le grenache est originaire d'Espagne et aurait été amené sur les rives méditerranéennes par les pèlerins revenant de Saint-Jacques-de-Compostelle. Ce cépage noir donne des vins rouges denses et colorés, dont la puissance s'apaise avec le temps.

DOMAINE

Arnia est un domaine viticole de création récente. Une quasi start-up de la viticulture provençale dont l'origine remonte aux débuts des années deux mille. Arnia est le terme Italien pour "La ruche". Chez Arnia ce sont les membres de la famille qui bourdonnent ensemble et qui œuvrent pour le collectif.

MILLÉSIME

Millésime solaire : le soleil rayonnant d'août et septembre a permis aux raisins d'atteindre une maturité parfaite en 2020. La croissance plus lente des baies et la touche finale ensoleillée ont donné des vins intenses, et parfaitement concentrés !

A SERVIR ENTRE 16°ET 18°C

A CONSOMMER MAINTENANT & JUSQU'EN 2026

OUVRIR 1 HEURE AVANT DE SERVIR

LIMPIDITÉ

- (●) Limpide
- ( ) Trouble
- ( ) Voilée

COULEUR

- Framboise
- Cerise
- Rubis
- Pourpre
- Violet
- Grenat
- Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

- ( ) Claire
- (●) Soutenue
- ( ) Profonde

BRILLANCE

- ( ) Terne
- (●) Lumineuse
- ( ) Éclatante

CAPILLARITÉ

- ( ) Fluide
- ( ) Coulante
- (●) Épaisse

IMPRESSION

- ( ) Douteuse
- (●) Plaisante

INTENSITE AROMATIQUE

- ( ) Fermée
- ( ) Discrète
- (●) Ouverte
- ( ) Puissante

FAMILLE AROMATIQUE

Fruits noirs, Olives noires

ARÔMES

- Olives noires
- Mûre
- Baies de Genièvre

ATTAQUE	( ) Faible	(●) Nette	( ) Intense		
SUCRE	(●) Sec	( ) Tendre	( ) Suave	( ) Moelleux	( ) Pâteux
ACIDITÉ	( ) Molle	( ) Tendre	(●) Fraîche	( ) Vive	( ) Nerveuse
ALCOOL	( ) Maigre	( ) Léger	( ) Riche	(●) Corsé	( ) Alcooleux
TANINS (quantité)	( ) Légers	( ) Présents	(●) Abondants		
TANINS (qualité)	( ) Fins	( ) Fondus	( ) Fermes	(●) Rugeux	( ) Persistants
TEXTURE	( ) Coulante	( ) Fluide	( ) Douce	(●) Soyeuse	( ) Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	( ) Absente	( ) Courte	( ) Développée	(●) Longue	( ) Persistante
DOMINANTE FINALE	( ) Sucre	( ) Acidité	(●) Tanins	( ) Gras/Alcool	

UN VIN... UN PLAT

Débuter sur de bonnes bases...

BRETZEL AUX OLIVES NOIRES

Un apéritif autour de l'olive qui mettra en valeur les arômes du vin.

Amateurs de fromages ?

SAINT NECTAIRE

La texture soyeuse du vin épousera à merveille la structure onctueuse du Saint-Nectaire.

Plutôt viande ou poisson ?

CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLEE

Les tanins du vin sont nécessaires pour accompagner cette viande grillée puissante.

Pour les plus gourmands...

TIRAMISU À LA MÛRE

Un joli rappel des arômes du vin pour un accord tout en gourmandise.