



Le Poulpe Magique

Famille Arbeau, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Un très joli vin qui en surprendra plus d'un ! Avec sa robe grenat, cette cuvée libère un nez agréable de fruits noirs et de violette. La bouche est onctueuse et fruitée, toujours sur le myrtille avec une finale poivrée.

Terroir.

Fronton compte parmi les plus anciens vignobles français. Ce sont les romains qui ont apporté les premiers ceps. Fronton est situé à la limite du Tarn et Garonne. Les sols de cette appellation sont constitués d'une succession de terrasses caillouteuses donnant des vins riches et fruités.

Cépages.

La négrette ? C'est un cépage noir originaire du Sud-Ouest. Il est apprécié car il apporte aux vins une belle structure tanique. Elle est caractérisée par sa persistance et sa puissance aromatique de fruits rouges. C'est un cépage polyvalent, qui produit des vins rouges, blanc et doux.

Millésime.

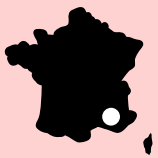
Le Sud-Ouest est connu pour ces grands millésimes. Malgré une production compliquée de part le gel et les intempéries, l'appellation Fronton a su garder saveur et complexité offrant ainsi des vins de garde riches et gourmands.

Domaine.

A la bastide-Saint-Pierre, malgré le développement de leur société, Anne et Géraud Arbeau ont décidé de continuer à travailler en famille. Ils œuvrent pour inscrire les vins de la maison dans un courant contemporain. Leur philosophie est la suivante : convertir les vignobles en bio.

CÉPAGE :
70% négrette
30% Syrah

LABEL : Bio



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Fronton

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tullé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douceuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, fruits rouges et épices

ARÔMES

Myrtille Griotte
 Poivre



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Focaccia de tomates et basilic

Les arômes de poivre sauront réhaussés ce délice tout droit venu d'Italie.



Pigeon rôti avec légumes printaniers

La richesse en alcool de ce vin se mariera parfaitement avec la puissance du pigeon.



Tomme des Pyrénées

La tomme des Pyrénées s'alliera avec délicatesse aux arômes de fruits rouges de ce vin.



Feuilleté à la crème fouettée et mûres

Un feuilleté à la crème fouettée ? Rien de mieux que ce dessert pour accentuer la fraîcheur de ce vin.