

ARBELLE 100% NEGRETTE, VIGNOBLES ARBEAU, 2019

-15%
sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Ce Fronton est pour moi synonyme de grand plaisir. C'est un vin fruité et frais avec des notes gourmandes d'airelles, de poivre et de pin au nez. En bouche, on apprécie sa rondeur et ses tanins fins pour une finale voluptueuse.



APPELLATION : AOP Fronton

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : HVE

100% négrette

TERROIR

Avec pas moins de 2000 heures d'ensoleillement par an et de rares pluies, Fronton bénéficie d'un climat idéal pour le bon développement de la vigne. Le vent d'autan (chaud et sec) assainit les baies et favorisent une bonne maturité des raisins.

CÉPAGE

Fronton est la seule appellation à s'être approprié ce cépage un peu capricieux mais donnant des vins élégants, structurés et très aromatiques. Les vins issus de ce cépage présentent une robe sombre et délivrent des arômes gourmands de fruits noirs et de violette.

DOMAINE

Depuis 1878, la famille Arbeau exploite un magnifique vignoble à Labastide-Saint-Pierre, entre Toulouse et Bordeaux. Elle s'engage à offrir à ses clients des cuvées durables et pleines d'émotions, avec ici un label HVE.

MILLÉSIME

La fraîcheur en 2019 est le trait d'union entre tous les vins de l'appellation Fronton. Pas de doute, ce millésime va donner le sourire aux amateurs qui pourront profiter de vins équilibrés et très savoureux !



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2023



OUVRIRE 1H 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

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLE AROMATIQUE

Fruits rouges, épices

ARÔMES

Airelle Poivre
Pin



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

UN VIN... UN PLAT



Débuter sur de bonnes bases...

OEUF MEURETTE

La sauce meurette aime s'accompagner d'un vin riche à la texture onctueuse.

Amateurs de fromages ?

MUROL

Les tanins fins du vin donneront du relief à ce fromage fondant.

Plutôt viande ou poisson ?

AXOA DE VEAU

La fraîcheur du vin apportera du peps à ce plat en sauce.

Pour les plus gourmands...

GÂTEAU AUX 3 CHOCOLATS

Jouez de l'accord fruit rouge-chocolat pour une dégustation intense !