LE TEMPS DES FLEURS 2022 ROUGE

FAMILLE ARBEAU



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Chez nous, sur les sables argileux du Château Coutinel, naturellement, le fruit embaume tel un bouquet : roses anciennes, pivoine et, bien sûr, violette de Toulouse. Plus que jamais, grâce à ce vin parfumé chantons le temps des fleurs

Accords mets et vins

Leur bouche charnue rafraîchira la cuisine du Sud-Ouest et s'évadera volontiers sur des mets plus exotiques.

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : SABLES ARGILEUX
Cépage : 70% NEGRETTE,15% GAMAY, 15% SYRAH
Vendange : MECANIQUE
Viticulture : En Conversion
Vinification : TRADITIONNELLE EN CUVE
Elevage : Elevage de 10 mois en cuve.

Dégustation

Robe : Belle robe grenat soutenu.
Nez : Violette de Toulouse, pivoine
Bouche : Violette de Toulouse, pivoine, cassis, griottes, aux arômes francs et délicats
Finale : persistante
Garde : 2 ans.
Température de service : 16° C

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.

