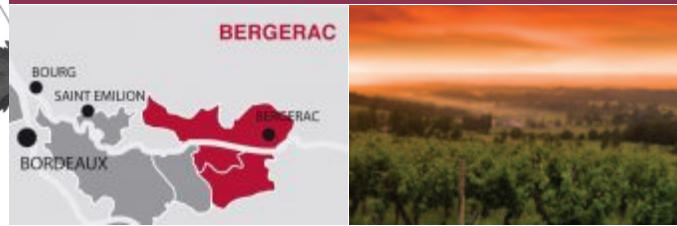




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# ARNOZAN

IGP ROUGE DU PERIGORD



## LE VIGNOBLE

Un terroir viticole historique. « La Dordogne », rivière qui traverse la région qui porte le même nom, a permis aux vignobles plantés par les Romains et développés par les moines au Moyen-âge de s'épanouir. Idéalement situés sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, les vignobles de la Dordogne bénéficient d'un climat particulièrement propice donnant naissance à des vins de plaisir, élégants, et authentiques dont la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse.

## L'HISTOIRE

Le cours Xavier Arnozan est la place historique et stratégique des négociants bordelais. Reliant le centre-ville de Bordeaux aux quais des Chartrons, port de commerce important au XVII<sup>ème</sup> siècle, le négoce s'y installe pour exporter vers de multiples pays étrangers qui apprécient déjà le vin de Bordeaux. Découvrez tout l'univers Arnozan à travers sa palette complète d'appellations : Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé, Bordeaux rouge, Bordeaux rouge supérieur, Côtes de Bergerac moelleux, Médoc, St Estèphe, Lussac St Emilion... et maintenant Esprit d'Arnozan.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton. Edulcoration légère à la mise pour apporter rondeur et gourmandise.



## CÉPAGES



## ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C.  
Accompagne agréablement tout le repas.



## DÉGUSTATION

Robe rouge vive d'intensité moyenne. Bouche fruitée, tanins souples, vin de plaisir tout en rondeur et gourmandise.μ

