N'AVOUE GAMAY 2022 ROUGE

FAMILLE ARBEAU



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Etonnant de trouver ce cépage du Beaujolais et de Bourgogne dans le Midi toulousain.Ça ne date pas d pourtant, et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il y prend ses aises. Léger mais pas fuyant, son fruit étincelle. A l comme au dîner, c'est le vin de soif idéal.

Accords mets et vins

Apéritif, tapas, grillades fromages

Détails

Degrès : 12 %
Packaging : carton de 6
Theme : Vigneronnes!
Domaine : Famille Arbeau
Couleur : Rouge
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Cépages : Gamay
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Boulbène
Cépage : 100 % Gamay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle semi carbo
Elevage : Elevage en cuve

Dégustation

Robe : Rouge claire
Nez : Fruit rouge
Bouche : Souple
Finale : Belle longueur
Garde : 2 ans
Température de service : 14° 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.