Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue
Equilibre Merlot-Cabernet Sauvignon

Languedoc - Frankrijk

Domaine de l'Arjolle werkt al sinds de jaren tachtig van de vorige eeuw met de blend van cabernet sauvignon en merlot. De toen zeer vernieuwende cuvée met rode Bordeaux als inspiratiebron is in de loop der jaren geëvolueerd tot een verfijnde en geliefde rode wijn. François Teisserenc combineert de rijpheid van de druiven met een geavanceerde vinificatietechniek, waardoor minder, maar wel rijpe en zachte tannine onttrokken wordt. De rijping vindt plaats in roestvrijstalen tanks, waardoor de tonen van vers fruit perfect intact blijven. Vindt u rode Bordeaux soms wat te streng van smaak, probeer dan eens deze volle, soepele 'Bordeauxblend' van Arjolle met zijn prachtige, dieprode kleur. Met z'n verleidelijke, volle smaak is 'ie is geweldig als luxe borrelwijn en breed inzetbaar aan tafel. Een voltreffer!



Proefnotitie

Een dieprode kleur en een krachtige, kruidige geur. De smaak is vol, krachtig en rond, met een fijne en aromatische afdronk.

Drinken bij

Uitstekend bij rood vlees, kruidige schotels en stevige kazen.

Houdbaarheid

Nu op dronk en desgewenst te bewaren tot vijf à zes jaar na de oogst.

Druivenrassen

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Onderscheidingen

2021	Perswijn - mei/juni 2024: **** Zeer goed | Soepel, fris zuurtje, rijpe tannine
2019	Perswijn - januari 2022: ***(*) Goed tot zeer goed | Sappig, fruitig, zoetzuur
2015	Concours Général Agricole Paris 2017: Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl