

# ARLEQUIN ROUGE 2022

DOMAINE LA VALETTE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Arlequin Rouge est majoritairement constitué de Merlot. Cette cuvée marie la force du Merlot, la fraîcheur du Cabernet Franc et la délicatesse de la Négrette. Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et s'expriment sur une grande palette aromatique de fruits rouges et murs. Un élevage de 6 mois sur des barriques de 3 ans arrondissent cette cuvée tanique et lui apportent une sucrosité par la douceur en finesse de la vanille.

## Accords mets et vins

Rôti de boeuf, tournedos, saint nectair

## Détails

**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 14,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Merlot  
**Région** : Vin de France  
**Nom du Vigneron** : Antoine Rouiller  
**Domaine** : Domaine La Valette  
**Couleur** : Rouge  
**Appellation** : Vin de France

## Dégustation

**Robe** : Rouge foncé  
**Nez** : Parfum de fruits rouges murs et de vanille  
**Bouche** : Réglisse, murs, violette  
**Finale** : Longue finale sur la mure vanillée  
**Garde** : 6 ans  
**Température de service** : 16 degrés

## Caractéristiques

**Terroir** : Acide, bouldène blanche, sable-limons argileux  
**Cépage** : Merlot 60% Cabernet franc 20% Négrette 20%  
**Vendange** : Vendange à grande maturité, 1ère quinzaine octobre 2022  
**Viticulture** : Les rangs sont écartés et aérés à 2m25, le sol est travaillé un rang sur 2 avec des féverolles semées avant l'hiver pour enrichir naturellement le sol en Azote.  
**Vinification** : Les vinifications se font par pigeage manuelle lors de la macération pendant 15 jours. la température est maîtrisée afin de ne pas dépasser 24 degrés. le pressage est manuel et faible afin de préserver des saveurs de fruits  
**Elevage** : 6 mois dans des barriques de 3 ans

## HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les terrasses du Tarn au nord de Toulouse, en Occitanie, j'ai décidé en 2017 de réaliser un reconversion professionnelle d'ingénieur à vigneron. Issu d'une famille de vigneron du val de Loire, et imprégné de la biodiversité depuis mon enfance, j'ai décidé de créer mon domaine en agriculture biologique dès la plantation. Actuellement mon domaine fait 3 ha, cultivés en agriculture BIO, il est constitué de cépage locaux, tels que Négrette et Mauzac. Très proche de la nature, je réalise des cuvées relativement confidentielles et travaillées pour mettre en avant les typicités de ces cépages et de ce terroir, telles que le Mauzac en vendange manuelle et macération pelliculaire.

