

Domaine Arcadie - AOC Côtes du Roussillon Villages - 2009



Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2009

[Commandez en ligne](#)

Arrivée de la vallée du Rhône en 2003, **Agnès Graugnard** s'est installée en plein coeur du Fenouillèdes, en vinifiant à sa façon des raisins achetés sur des terroirs qualitatifs.

Hiver 2008, **Arcadie** devient un vignoble à part entière avec un peu plus de 5 hectares avec la moitié en vignes anciennes et le reste en jeunes plantées sur des versants de schistes en altitude en plein Fenouillèdes. Vinificatrice avant tout, à la fois fille de vigneron, oenologue, gastronome et passionnée, Agnès n'hésite pas à retrousser ses manches. Dans cet ensemble complexe mais subtil, elle su donner naissance à des vins sans artifices, à forte personnalité et qui incarnent l'esprit d'Arcadie.

Terroir

La syrah provient des argilo-calcaires de Tautavel et les autres cépages, des schistes de Montner et d'Estagel à 300m d'altitude.

Cépages

Majorité de Grenache Noir et de Syrah à parts égales avec 10% Lladoner Pelut et 10% Mourvèdre environ.

Vinification

Entièrement manuelle, la récolte se fait en fonction de la dégustation des baies de raisins. Chaque cépage est vinifié séparément de façon traditionnelle et naturelle sans adjuvant avec une cuvaison longue.

Dégustation

Ce vin s'appréciera dans sa jeunesse mais son potentiel et son mode de vinification en font un véritable rouge de garde.

Consommation

L'Arcadie rouge s'épanouira tout particulièrement en accompagnement de la cuisine du pourtour méditerranéen en allant des petits légumes farcis méridionaux jusqu'au tajine d'agneau aux pruneaux en passant bien sûr par la célèbre cargolade du Roussillon. Vin d'expression, il révélera également la cuisine du gibier et s'accordera parfaitement avec un tian de grives au chutney de figes.

Elevage

Seulement la syrah est élevée en fût de chêne, dans des fûts ayant contenu un ou deux vins.

Distinctions

Cité parmi les meilleurs vins du Roussillon par la RVF lors de la dégustation du millésime 2008.

Mot du caviste

D'années en années, Agnès et Raphaël n'en finissent pas de ravir nos papilles. Et avec à chaque nouveau millésime, une qualité de plus en plus remarquable. A découvrir !!!



Elevage en
fût de chêne



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/698>