

Noir De Vigne

ARNAUD David

Le principal trait de ton caractère ?
La générosité

Ce que tu aimes dans le vin ?
Le nez, les arômes

Ton meilleur souvenir de dégustation ?
Champagne rosé Ruinart 1985

Tes héros / héroïnes dans la vie réelle ?
Mon père

Arrivé en 2009, je représente aujourd'hui la cinquième génération de la famille ARNAUD à travailler sur l'exploitation, et je suis très fier de pouvoir perpétuer sa notoriété et son savoir-faire traditionnel. Depuis toujours, nous cherchons à privilégier l'expression du terroir et la qualité de nos vins, c'est pourquoi j'ai choisi de conduire mon vignoble en agriculture biologique depuis 2021.
La cuvée Noir de Vigne est issue de mes vieilles vignes de cabernets sauvignons et francs et explore l'expression d'un assemblage 100% cabernets sur le terroir de la rive droite de Bordeaux, plus largement reconnu pour le merlot.



Noir De Vigne

CÔTES DE BOURG

Village : Teuillac

Terroir : Sols d'argiles, de sables, de graves et calcaires – de 5 à 35 mètres d'altitude - 7 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques avec trieur. Deux semaines de macération avec remontage quotidien. Travail des lies sous marc en fin de fermentation. Vinification à basse température 25/26°C. Elevage en cuve béton sous staves.

Assemblage : 2020 : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc (HVE3)
2024 : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc (bio)

Commentaires de dégustation : La robe est dense, avec de jolis reflets pourpres, le nez s'épanouie sur des notes de baies rouges acidulées, la bouche s'ouvre sur une attaque franche, suit un joli fruit rouge croquant, l'ensemble dispose d'une belle tension et d'une grande fraicheur.

Accords mets et vins : Tataki de bœuf, poivrons marinés, Tomme des Pyrénées

