

ARSIUS

Bordeaux rouge AOC

UG BORDEAUX regroupe depuis 2007 les Caves de Sauveterre-Blasimon- Espiet et les Vignerons de Saint-Pey-Génissac et se positionne comme le premier metteur en marché de vins de Bordeaux.

300 coopérateurs s'unissent pour produire vins rouges, rosés, blancs, moelleux et Crémants de Bordeaux en associant leur savoir-faire aux outils de vinification les plus à la pointe.

Qualité, traçabilité et engagement pour l'environnement , de la grappe à la bouteille.

Origine

Le Bordeaux rouge Arsius provient de la région de l'Entre-deux-Mers. Le vignoble est situé à environ 80 kms au Sud-Est de la ville de Bordeaux et est l'un des plus vaste secteur vitivinicole du Bordelais.

Cépages

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

Récompenses

Médaille d'Argent au Concours de Lyon 2016 sur Arsius 2015

Médaille de Bronze au concours de Paris 2015 sur Arsius 2014

Vinification

Fermentation en cuves inox thermo-régulées après sélection des vendanges. La conduite de la vinification permet d'optimiser l'extraction des tannins tout en préservant le fruité et permet d'exprimer l'élégance et la finesse des cépages.

Description organoleptique

Ce vin présente une belle robe, profonde, de rouge intense sur le fruit (Cassis, Groseille, Framboise...) Un Bordeaux souple, frais qui séduit par son fruité croquant et ses tannins fondus. Une cuvée agréable à boire dès maintenant.

Alliance mets-vin

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges et blanches, grillées ou rôties. Servir chambré (16° - 18°).

Attention, les médailles sont décernées par lot de vin. Pour un même millésime, certains lots sont médaillés, d'autre non. Si vous souhaitez commander un vin médaillé, merci de le préciser lors de votre commande

