

VIGNES
COOPÉRATIVES

VICA

CUVÉE FRANÇOIS ARAGO

A.O.P. RIVESALTES TUILÉ

V I N D O U X N A T U R E L S

Photo non contractuelle



// TERROIR

Le terroir argilo-calcaire combine rétention d'eau et bon drainage, favorisant une maturation régulière des raisins. Ce sol apporte une complexité aromatique et une minéralité distinctive, conférant fraîcheur et structure aux vins.

// CÉPAGE

Grenache noir.

// VINIFICATION

Cette cuvée est vinifiée par macération à 22°C, suivie d'un mutage sur grains avec de l'alcool à 96% la macération se poursuit pendant 21 jours pour enrichir les arômes et préserver les sucres naturels.

// ÉLEVAGE

Élevé 48 mois en barriques et 48 mois en foudre puis en cuve en milieu oxydatif.

// DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe ambrée éclatante et un nez intense avec des arômes de fruits secs grillés, de noix et de miel. En bouche, il offre un beau volume et une texture ronde, avec une finale longue et douce.

// ACCORDS METS & VINS

La cuvée François Arago se marie bien avec des desserts au chocolat noir, comme une mousse au chocolat, et des plats épicés tels que le magret de canard à l'orange. Elle accompagne aussi un bleu d'Auvergne.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 11°C.