



CHÂTEAU  
**BOIS D'ARLÈNE**  
V A C Q U E Y R A S



AOP : Vacqueyras

Millésime : 2019

Cépages : 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah

Teneur en Alcool : 14% vol

Nombre de cols : 15 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

## RE.NÉ.SENS

### Dans les vignes

Nos vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze, un terroir argilo-calcaire, recouvert de galets roulés.

Depuis 2013, nous nous attignons à gérer le domaine dans une philosophie durable et respectueuse de l'environnement, sans désherbants, ni pesticides.

Re.né.sens provient de jeunes vignes plantées en 2014, en palissage. Les vendanges sont faites à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

### Dans le chai

La vendange est totalement éraflée, puis encuvée par gravité dans des cuves béton. Pré-macération à froid pendant 48 h à 72 h.

Fermentation avec les levures indigènes, sans ajout de SO2 ou d'enzyme.

Délestage 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec quelques remontages, pour une extraction tout en douceur. Nos vins sont travaillés au minimum pour garder tous les arômes originaux du fruit et du millésime.

### En service, et en accord...

Accords mets & vins : Ce millésime s'accordera à merveille avec vos plateaux apéritifs, des viandes rouges grillées et autres grillades. Il se mariera aussi très bien avec des plats italiens tels que les lasagnes gratinées, plats mijotés et currys épicés.

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement entre les 18 et 20 °C.

Ouvrir la bouteille au moment du repas.

### Notre avis

Cette cuvée est issue des jeunes vignes du domaine plantées en 2014. C'est un vin très agréable, avec une ligne pure et fruité, qui plaira au plus grand nombre lors de vos repas !

