



Domaine Arbousset

# Le Clos des Œillets

A.O.P. Bellet

Biologique



## HISTOIRE

L'aventure du Domaine Arbousset commence en 2001. Deux ans plus tard, en 2003, Gérald Lafont prend la relève de son père Yvon, perpétuant avec passion les valeurs fondatrices du domaine. En 2014, il s'associe à son épouse, Julie Rouffignac, et ensemble, ils s'investissent pleinement dans l'élaboration de cuvées d'exception. En 2020, le domaine franchit une nouvelle étape en s'implantant à Nice grâce à l'acquisition de terres en AOP Bellet. Cinq ans plus tard, la première cuvée issue de ce terroir voit enfin le jour.



## CEPAGES

100% Rolle



## TERROIR

La cuvée Le Clos des Œillets est issue d'une sélection massale de Rolle provenant de divers endroits de France et d'Italie.

Le terroir des vins de Nice est situé entre mer et montagne sur les coteaux occidentaux de la ville, à environ 300 mètres d'altitude. Le vignoble bénéficie d'un microclimat unique, balayé par les vents marins remontant par la vallée du Var et les vents alpins redescendant du Nord. Son implantation remarquable repose sur des sols silico-calcaires appelés « poudingue », mêlant sables compactes à des galets roulés. Les vignes, quant à elles, sont cultivées sur d'étroites terrasses, typiques de cette région escarpée.



## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Les raisins sont pressés en grappes entières et vinifiés avec les levures indigènes en demi-muids et cuve inox. Fermentation malolactique. Elevage de 7 mois, vin non collé et non filtré. Mise en bouteilles à la main.



## DEGUSTATION

Jolie robe jaune pale aux reflets verts. Le nez est expressif et iodé, il s'ouvre sur des notes de citron pour évoluer sur des arômes plus floraux de tilleul. En bouche, ce vin révèle une belle tension portée par la minéralité. Le demi-muid apporte rondeur, équilibre et fraîcheur à une bouche complexe.



## ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 10 - 11 C.

Le Clos des Œillets s'accorde magnifiquement avec les plats de poissons ou de crustacés, comme un poulpe grillé, une sole meunière, ou encore une tarte aux agrumes.



## GARDE

20 ans

