



Domaine Arbousset

La Vigne d'Yvon

Cru Lirac

En conversion biologique et certifié depuis 2021.



HISTOIRE

L'histoire du Domaine Arbousset débute en 2001. En 2003, Gérald Lafont reprend le flambeau de son père Yvon, poursuivant avec passion les valeurs fondatrices du domaine. En 2014, il s'associe à Julie Rouffignac, sa femme, et ensemble, ils s'engagent pleinement dans la création de cuvées d'exception. "La Vigne d'Yvon", première cuvée du domaine, incarne cet héritage et cette quête d'excellence.



CEPAGES

70% Grenache Noir - 10% Cinsault - 10% Mourvèdre - 10% Syrah



TERROIR

La cuvée la Vigne d'Yvon est issue d'un assemblage de cépages provenant de trois terroirs bien distincts.

Le plateau de Claretière avec ses galets roulets, argiles rouges et sables qui apporte sucrosité et puissance.

Le plateau des Baumes, sableux, qui confère la finesse et l'élégance.

Le lieu dit Balouvière, composé de marnes calcaires qui donne la fraîcheur et l'acidité.



VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Les rendements sont inférieurs à 25hL/ha. Les grappes sont éraflées et vinifiées avec les levures indigènes en cuve béton. 3 semaines de macération, avec des extractions douces puis pressurage, et élevage d'un an et demi en cuves béton et 20% en demi muids.



DEGUSTATION

Jolie robe pourpre aux reflets violine. Le nez est expressif, sur des notes de cassis et d'épices. En bouche on retrouve la puissance caractéristique de Lirac, soutenue par une belle fraîcheur et des notes florales. L'équilibre et l'onctuosité des tanins sont remarquables.



ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 15 - 17°C.

La Vigne d'Yvon s'accorde magnifiquement avec les viandes rouges comme une côte de bœuf, un magret de canard ou des cotelettes d'agneau grillées. S'accorde parfaitement avec les champignons et les gibiers.



GARDE

20 ans et plus.

