



Domaine Arbousset

R.L.

Cru Lirac

Biologique



HISTOIRE

Le Domaine Arbousset voit le jour en 2001. En 2003, Gérald Lafont succède à son père Yvon, poursuivant avec passion l'aventure familiale. En 2014, il s'associe à sa femme Julie Rouffignac pour créer ensemble des cuvées exigeantes et authentiques. Sous l'impulsion de leur fils aîné Rafael, amateur de cinsault, cépage délicat et naturellement gourmand, naît l'idée d'une cuvée qui lui est entièrement dédiée. Séduit par sa finesse, il inspire la création de R.L., un 100 % cinsault issu d'une sélection parcellaire rigoureuse, qui s'impose aujourd'hui comme l'une des plus belles expressions du domaine.



CEPAGES

99% Cinsault - 1% Grenache noir



TERROIR

La cuvée RL est le fruit d'une sélection rigoureuse des plus belles grappes de notre parcelle de vieux cinsault. Cette vigne ancienne, cultivée avec soin, puise toute sa richesse dans un terroir d'exception. Le sol y est constitué de sables argileux et calcaire qui favorisent un excellent drainage. Ces caractéristiques confèrent au vin une belle rondeur, une texture suave marquée par une sensation de fraîcheur naturelle, ainsi qu'une belle complexité aromatique.



VINIFICATION

Vendanges manuelles avec sélection des plus belles grappes de cinsault. Fermentation grappes entières en barrique ouverte avec les levures indigènes. Aucun ajout d'intrant. Après 3 semaines de macération, pressurage, puis élevage d'un an en demi muids de 600L. Une seule barrique produite soit 800 bouteilles environ.



DEGUSTATION

R.L. présente une robe pourpre aux reflets violette, brillante et profonde. Le nez est complexe, mêlant notes minérales et fruits rouges frais comme la cerise et la groseille, relevés d'une touche florale. En bouche, le vin séduit par sa finesse et son élégance, avec une belle tension qui lui apporte fraîcheur et longueur. À la fois délicat et suave, il révèle une belle complexité propre au vieux cinsault.



ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 15 - 17°C.

La cuvée R.L. s'accorde magnifiquement avec les viandes rouges rôties ou grillées, des poissons crus ou grillés, des plats sucrés salés, fromages et desserts au chocolat.



GARDE

15 ans et plus.

