



Domaine Arbousset

La Vigne d'Yvon - Blanc

Vin de France

En conversion biologique



HISTOIRE

Le Domaine Arbousset est fondé en 2001 par Gérald Lafont et son père. En 2003, Gérald prend la relève, poursuivant avec passion l'histoire familiale. En 2014, il s'associe à sa femme, Julie Rouffignac, pour élaborer ensemble des cuvées à la fois exigeantes et authentiques. Leur savoir-faire et leur originalité s'expriment pleinement dans cette cuvée singulière, issue d'un assemblage rare de cépages rosés. La Vigne d'Yvon Blanc devient ainsi la première cuvée de blanc du domaine.



CEPAGES

50% Piquepoul Gris - 50% Clairette Rose



TERROIR

La Vigne d'Yvon Blanc est issue d'un assemblage original de cépages rosés. Les vignes, âgées de 80 ans, de Piquepoul Gris et de Clairette Rose, sont taill es en gobelet selon la tradition et cultivées sur la commune de Tavel. Elles s'enracinent dans un sol mêlant sables et cailloutis déposés lors de la dernière transgression de la mer Méditerranée dans la vallée du Rhône, à l'époque tertiaire.

Ce terroir particulier permet de conserver la fraîcheur en profondeur et favorise le développement du système racinaire. Il confère au vin une élégance aromatique et une grande complexité.



VINIFICATION

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse des grappes. Les raisins sont vinifiés sans intervention humaine ou mécanique dans des œufs en béton avec les levures indigènes et un apport minimal en sulfites. 3 heures de macération p liculaire. Absence de fermentation malolactique. Elevage de 7 mois, vin non collé et non filtré.



DEGUSTATION

La Vigne d'Yvon Blanc se distingue par une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, complexe dévoile des notes minérales subtilement relevées par une touche florale et épicée. En bouche, le vin charme par sa finesse et son élégance. Délicat et harmonieux, il révèle toute la complexité caractéristique des cépages rosés.



ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 10 - 11 C.

La Vigne d'Yvon blanc s'accorde magnifiquement avec les plats de poissons ou de crustacés, comme un tartare de daurade au citron vert ou un carpaccio de Saint-Jacques, mais aussi avec un plat d'asperges blanches vinaigrette aux agrumes, ou un fromage de brebis frais.



GARDE

5 - 10 ans

