

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## MAS D'ARCAÏ Joseph le Charpenté

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Merlot

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 7€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Semi-coteaux, argilo-calcaires

**Vinification :** Traditionnelle, 21 jours de cuvaison en cuve béton.

**Rendement :** 30 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 10 000

**Élevage :** Cuve béton

**Méthode de culture :** HVE

**Degré alcoolique :** 15%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Noire et intense.

**Nez :** Cacao, paprika.

**Bouche :** Tanins très bien fondus, suave, généreuse, fruits noirs.

### SERVICE

**Température :** 17°C

**Accords mets et vins :** Pièce de bœuf, plateau de charcuterie, fromage, souris d'agneau au thym.

**Conditionnement :** 75 cl



MAS D'ARCAÏ - 1080 route de Beaulieu - 34160 SAINT-DRÉZÉRY  
+33 (0)6 76 04 21 11 - contact@arcaï.fr - www.arcaï.fr