FAMILLE ARBEAU / CHÂTEAU COUTINEL

Accords mets et vins

Apéritif, tapas, poissons au four, bleu de brebis. Vive le Printemps!

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Vermentino, Chardonnay
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Famille Arbeau
Theme : Vigneronnes!
Domaine : Famille Arbeau
Millesime : 2020

Dégustation

Robe : Intense
Nez : Nez très 'vivant', expressif
Bouche : Notes d'amandes fraîches
Finale : Une bouche à la fois riche et tendue
Garde : 2 ans
Température de service : 8° C

Caractéristiques

Terroir : Boulbène sablo-limoneux et parfois graveleux
Cépage : 50% Chardonnay, 50% Vermentino
Vendange : Mécanique
Vinification : Co-fermentation des 2 cépages, Vinification en barrique second et troisième vin.
Elevage : Élevage en barrique second et troisième vin.

HISTOIRE DU DOMAINE

En 1878 Prosper Arbeau, fonde la société de négoce de produits agricoles « Arbeau Père et fils ». C'est en 1920 avec l'acquisition de « Château Coutinel », que la famille développe l'activité autour de la production de vin. Plus tard, naîtra la distillerie et bientôt le vin occupera l'essentiel de l'activité de la société. Depuis, plusieurs générations se sont succédées et le goût de la production du vin s'est perpétré. Soucieux du respect de leur terroir et de l'environnement, leur contribution à l'édifice familial est l'engagement dans la durabilité. La structure Vignobles Arbeau est certifiée AB depuis 2019 et le domaine Château Coutinel, 52 hectares est certifié HVE3 depuis le millésime 2018 et sera certifié bio en 2021. Désormais, par filiation et par amour de la vigne et du vin, Château Coutinel et Vignobles Arbeau poursuivent leur développement grâce à Anne et Géraud Arbeau.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch