Vino:	**Traverses blanc**
Denominazione:	Vin de France
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	listan bianco e piccola % di terret gris
Età vigneto:	70 annni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	argillo - calcareo
Fermentazione:	spontanea
Affinamento:	cemento
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	11%

Vino:	**Traverses rosé**
Denominazione:	Minervois
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	grenache 60%, syrah 20%, mourvèdre 20%
Età vigneto:	tra i 30 e i 35 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	argillo - calcareo
Fermentazione:	spontanea a grappolo intero in cemento
Affinamento:	acciaio
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13%

Vino:	**Traverses rouge**
Denominazione:	Minervois
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	grenache, syrah e mourvedre
Età vigneto:	tra i 30 e i 45 anni
Altitudine:	250 mslm
Suolo:	mosaico argillo-calcareo
Fermentazione:	spontanea a grappolo intero in tini di cemento per 9/12 gg,
Affinamento:	6 mesi in acciaio inox
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13%

Vino:	**Notre Terre Blanc**
Denominazione:	Vin de France
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	grenache e terret gris
Età vigneto:	tra i 40 e i 45 anni
Altitudine:	tra i 160 e i 200 mslm
Suolo:	argillo - calcareo
Fermentazione:	spontanea in anfore di cemento
Affinamento:	cemento e acciaio
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%

Vino:	**Notre Terre Rouge**
Denominazione:	Vin de France
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	grenache e piccola % di terret
Età vigneto:	tra i 40 e i 90 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	argillo - calcareo
Fermentazione:	spontanea in cemento con macerazione a grappolo intero per 10 gg.
Affinamento:	cemento e acciaio
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13,5%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Orange**
Denominazione:	Vin de France
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	marsanne, muscat e grenache gris
Età vigneto:	tra i 5 e i 40 anni
Altitudine:	340 mslm
Suolo:	la causse: carsico - siliceo
Fermentazione:	spontanea con macerazione a grappolo intero per 9/12 gg.
Affinamento:	6 mesi in botti di acciaio
Imbottigliamento:	non filtrato, in bottiglia per alcuni mesi prima della vendita
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12%

Vino:	**Roc du Pière**
Denominazione:	Minervois
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	Syrah 50%, mourvèdre 50%
Età vigneto:	tra i 70 e gli 80 anni
Altitudine:	tra i 250 e i 360 mslm
Suolo:	calcareo-argillosi
Fermentazione:	spontanea con macerazione a grappolo intero in botti di legno da 40 hl
Affinamento:	tonneaux
Imbottigliamento:	non filtrato, senza solfiti aggiunti
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13%

Vino:	**Roc Suzadou**
Denominazione:	Minervois
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	syrah 50%, grenache 50%
Età vigneto:	tra i 90 e i 100 anni
Altitudine:	circa 300 mslm
Suolo:	La causse: carsico - siliceo
Fermentazione:	spontanea con macerazione a grappolo intero in cemento
Affinamento:	grandi foudre e tonneaux
Imbottigliamento:	non filtrato, senza solfiti aggiunti
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	14%

Vino:	**Farradjales**
Denominazione:	Minervois
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	cinsault
Età vigneto:	circa 85 anni
Altitudine:	350 mslm
Suolo:	silice e fossili
Fermentazione:	spontanea con macerazione a grappolo intero in legno per 12 gg.
Affinamento:	tonneaux
Imbottigliamento:	non filtrato, senza solfiti aggiunti, 6 mesi in bottiglia prima della vendita
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%

Vino:	**Pandore**
Denominazione:	Minervois
Azienda:	**Domaine de Courbissac**
Località:	Cesseras, Minervois
Regione viticola:	Languedoc (Francia)
Vitigno:	syrah
Età vigneto:	tra i 40 e i 50 anni
Altitudine:	230 mslm
Suolo:	scheletrico, calcareo - siliceo
Fermentazione:	spontanea con macerazione sui raspi per 14 gg.
Affinamento:	Botte grande
Imbottigliamento:	non filtrato, senza solfiti aggiunti
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%