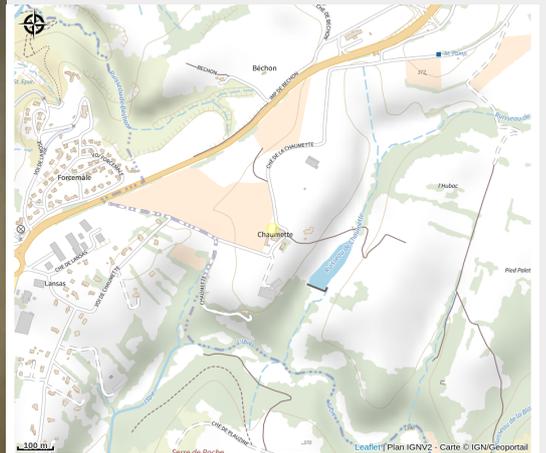


# Domaine Arsac

Ardèche



Crédit photo : Domaine Arsac - La Chaumette à St Jean le Centenier (Domaine Arsac)



L'exigence de la qualité, alliée à la diversité de ce terroir ainsi qu'aux différents cépages, apportent sa signature à nos vins, certifiés agriculture biologique. Finesse, fraîcheur et richesse aromatique, nous vous invitons à les découvrir au Domaine.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

Au sud de la vallée du Rhône, entre le piémont volcanique du Coiron et les Gorges de l'Ardèche, Joël, Dimitri et Sébastien Arzac ont décidé d'unir leur passion et leur savoir-faire pour créer des vins de haute qualité.

Propriété de la famille Arzac depuis plusieurs générations, le vignoble de La Chaumette, sur la commune de Saint-Jean-le-Centenier, voit naître en 2014 le «Domaine Arzac».

Réparties en différentes parcelles situées en coteaux, à une hauteur moyenne de 380 mètres, nos vignes bénéficient de la richesse des sols qu'ils soient argilo-calcaires ou basaltiques.

Ce terroir, au cœur de l'appellation «Indication géographique protégée des Coteaux de l'Ardèche», magnifie les cépages Syrah, Grenache, Merlot, Chardonnay et Viognier qui composent notre domaine.

Convaincus qu'en apportant le plus grand soin à notre patrimoine, la qualité de nos produits en serait récompensée, nous nous sommes engagés à conduire notre vignoble selon les critères de l'agriculture biologique.

Tout au long de l'année, nous travaillons à la valorisation de nos cépages : taille manuelle, enherbement des sols, fumures organiques, désherbage manuel et mécanique, ébourgeonnage avant fleurs et vendange en vert.

Ce travail entièrement fait par nos soins est un reflet de la qualité des futurs raisins et nous offre des perspectives de rendements moyens aux environs de 30 hectolitres par hectare.

Ce respect de l'environnement et du consommateur, nous le cultivons de la vigne à la cuve. Des vendanges, faites exclusivement à la main, au tri des baies, nous apportons une attention toute particulière à la qualité des grappes de raisins que nous utilisons.

Notre goût du travail bien fait ainsi que la rigueur dont nous faisons preuve, nous poussent à vinifier nos parcelles séparément afin de répondre aux plus hautes exigences de qualité.

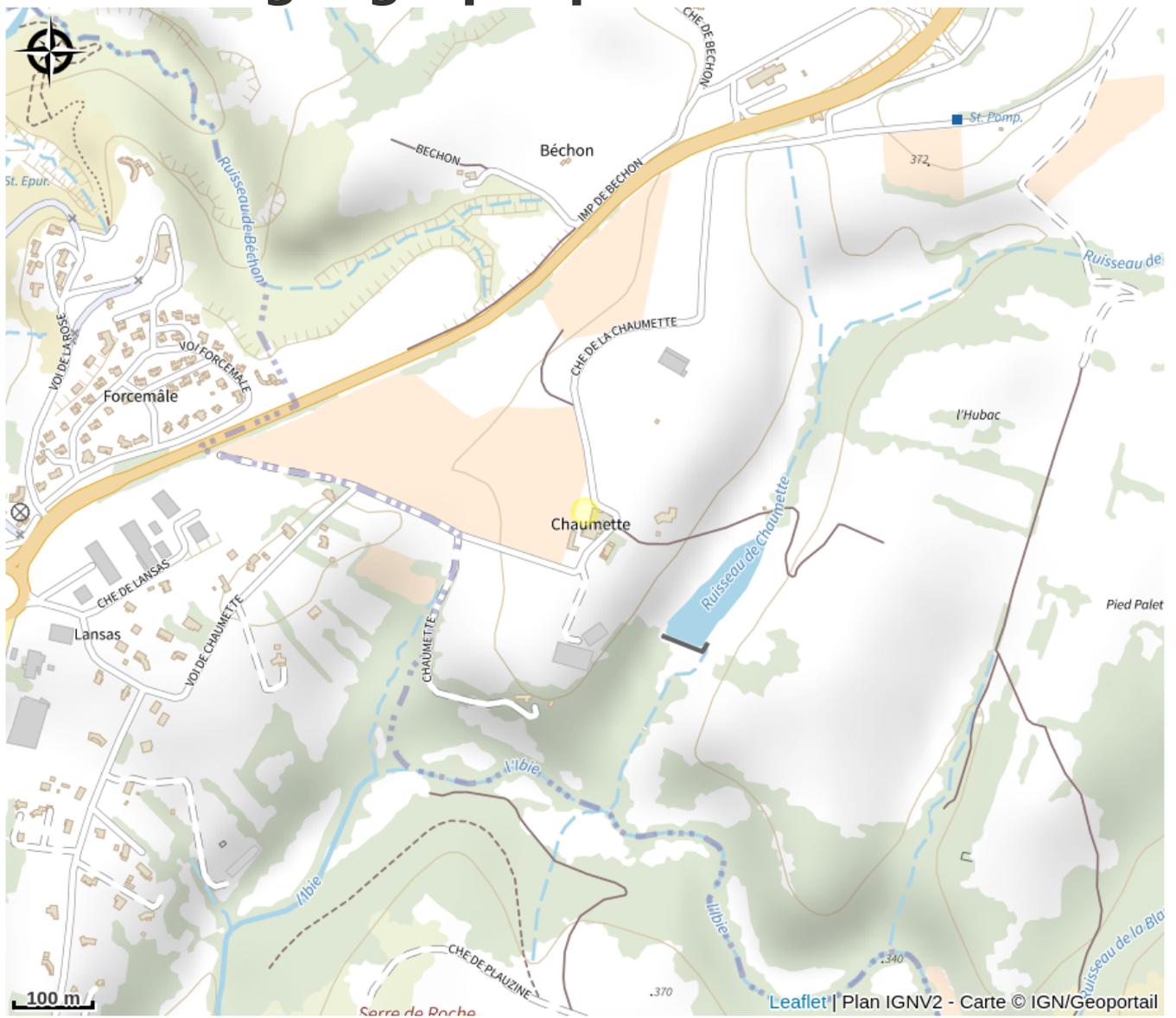
Tout au long du processus de vinification, la maîtrise des températures, le choix d'une longue macération (6 semaines) avec un pigeage quotidien, l'élevage sur lies fines révèlent aux vins des notes aromatiques, élégantes, pures et minérales.

«Le désir de proposer des vins de qualité tout en respectant l'environnement au cœur d'un terroir qui nous est cher», par ces mots, nous vous invitons à découvrir notre premier millésime et ses cuvées de rouges (Les Aoutres, Les Galets de la Condamine, Le Haut Pontet), blanc (les Amandières) et rosé (La Chaumette)

Joël, Dimitri et Sébastien Arzac

Since 2014, vigneron contemporains

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Ouvert toute l'année.

Il est conseillé de téléphoner avant.

Sept jours sur sept (10h-19h) en période estivale et pendant les vacances scolaires.

Du lundi au samedi le reste de l'année.

### Tarifs:

Entrée au caveau en accès libre.

Vin vendu à la bouteille à partir de 8,50 € au caveau.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Virement

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Boutique, Accès Internet Wifi

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Berg et Coiron le 01/12/2023

## Contact

La Chaumette

07580 Saint-Jean-le-Centenier

Tél. 06 31 82 33 68

[domainearsac@gmail.com](mailto:domainearsac@gmail.com)

<https://www.domainearsac.com/>