



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « LA ROCHE DES FEES »

AOP Terrasses du Larzac



Implanté au cœur du vignoble des Terrasses du Larzac, sur les communes de Saint Saturnin de Lucian et St Félix de Lodez, au Nord de Montpellier et sur les premiers contreforts du Larzac, le Domaine de l'Argenteille produit des vins dans le plus grand respect de la nature des sols, de la Biodiversité, du fruit, de la typicité des cépages, en tenant compte des caractéristiques du terroir afin de réaliser des vins authentiques.



Cépages : 40% Syrah - 30% Mourvèdre - 20% Carignan - 10% Grenache. Rendement de 30hl/ha.



Terroir : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.



Vinification : Récolte manuelle avec tri de la vendange. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures. Cuvaison de 25 jours.



Dégustation : Belle couleur soutenue aux reflets grenat. Au nez, des notes profondes de cassis, de sous-bois, et de cerise noire. En bouche, des notes élégantes de laurier, de girofle, de réglisse et toujours ces fruits gorgés de soleil. Nous sommes dans la puissance sans négliger l'élégance. Longue finale persistante et riche.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 15° et 16° C après décantation en carafe. A consommer avec viandes rouges grillées ou en sauce, plats méditerranéens, fromages.