



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « LES SECRETS DU ROCHER »

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.

Situé à une altitude de 536 mètres, le Rocher des Deux Vierges est un bastion naturel qui se distingue nettement parmi les contreforts du Larzac. On raconte à Saint-Saturnin-de-Lucian que d'après une ancienne tradition, les deux soeurs de Saint-Fulcrand, archidiacre de Maguelonne puis évêque de Lodève, s'installèrent au sommet du Rocher surplombant le village pour y faire leur demeure. Ainsi, depuis cette époque, on nomme ce lieu « le Rocher des Deux Vierges ». Chaque année, au début du mois de mai, un pèlerinage en l'honneur de St Fulcrand a lieu au sommet de ce Rocher. Pour le repas de midi, chaque famille organise un pique-nique sous les chênes, et à cette occasion, elles récupéraient des bouteilles de vin qu'elles avaient enfouies dans des failles secrètes du Rocher des 2 Vierges l'année précédente, et en remettaient d'autres pour les bonifier et déguster l'année suivante. Cette tradition se perpétue encore de nos jours.



Cépages : 40% Syrah - 30% Mourvèdre - 30% 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 à 30 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



Dégustation : Robe rouge profond aux reflets grenat. Le nez complexe, aux notes de garrigues et d'épices s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs. La bouche est pleine, tout en rondeur, avec un boisé délicat qui se marie parfaitement à la fraîcheur du vin. Les tanins sont soyeux, avec une belle longueur épicée et gourmande.



Alliance Gastronomique : Dégustation à 16°C après décanation en carafe. A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages (Cantal, Roquefort, St Nectaire...).