



DOMAINE DE  
L'ARGENTEILLE

# DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

## Cuvée « PHILIA »

### AOP Languedoc



*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% Carignan - 30% Syrah - 30% Grenache  
Vin rouge, rendement de 45hl/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. Elevage en cuve.



**Dégustation** : Robe rouge rubis. Nez net et fin où toutes les nuances des fruits rouges se trouvent réunies. La bouche est élégante, fine et racée avec des notes de fruits rouges et de garrigue. Les tanins sont doux et délicats, sans la moindre agressivité. La finale est soyeuse et persistante.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 16 et 17°C  
A consommer avec des viandes rouges et blanches, plats méditerranéens et fromages.