



DOMAINE DE  
L'ARGENTEILLE

# DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

## Cuvée « TRAMONTANE »

### 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** : 45% Syrah - 30% Grenache - 25% Carignan  
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** : Robe grenat à reflets pourpres. Nez épicé avec des notes de garrigue et de cacao. Bouche élégante, ample et ronde avec des notes de fruits noirs.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation à 16°C après décantation en carafe. A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.