



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « 103 »

IGP ST GUILHEM LE DESERT
Carignan - Vieilles Vignes



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 : 100 % Carignan - Vieilles Vignes

Rendement de 25hl/ha.

Parcelles de plus de 50 ans



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 et extraction très douce. **Macération de 103 jours**.



Dégustation : Belle robe pourpre. Le nez est puissant avec des arômes de fruits rouges et une belle complexité. En bouche, le fruit est bien présent, l'attaque est fraîche, ample, soutenue par des tanins enrobés qui confèrent à ce vin un bel équilibre et du volume.



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



1ère Cuvée du Domaine
dont l'étiquette est en
langage BRAILLE