



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « 100 » Sans Sulfites Ajoutés

IGP ST GUILHEM LE DESERT
Carignan - Mourvèdre - Syrah



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.

**Le Respect de la Nature garantit la qualité de notre cuvée SANS SULFITES AJOUTES.
Une ambition qui n'est pas sans risque et qui exige de l'audace, de la rigueur et de la précision.**



Cépages : Carignan - Mourvèdre - Syrah



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.

Cuaison de 25 jours **sans sulfites ajoutés**.



Dégustation : Belle robe rubis. Nez subtil de fruits rouges avec une belle complexité. Bouche gourmande, fruitée, et dense, soutenue, par des tanins soyeux.



Alliance Gastronomique : A déguster dans sa jeunesse à 15-16°C . A consommer avec de la charcuterie, des viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages....



DOMAINE DE L'ARGENTEILLE - 171 CHEMIN DE LABIRAS – 34725 SAINT FELIX DE LODEZ
FRANCE- TEL: +33 4 67 88 29 90

EMAIL : contact@domainedelargenteille.fr / www.domainedelargenteille.fr