



# L'ARGENTEILLE

## Cuvée « CROIX DE BONNIOL »

### Pays d'Oc



*Tradition et Art de vivre en Languedoc*

*Une gamme de tradition méditerranéenne, une bonne harmonie entre cépages, l'authenticité des terroirs et hommes, le tout orchestré par notre savoir-faire.*



**Cépages** : Viognier - Grenache Blanc



**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** : Réception de la vendange à l'aube. Pressurage direct, macération pré fermentaire sur jus 24h, débourage statique à froid, fermentation thermo-régulée et lente de 30 jours. Elevage sur lies fines.



**Dégustation** : Robe jaune pâle avec quelques reflets verts. Un joli nez, complexe et intense, de notes de fleurs blanches. La bouche, vive et franche, s'ouvre ensuite sur un palais rond et enrobé de fruits mûrs (poire) avec des notes de tilleuls. La finale est à la fois fraîche et avec une pointe de sucrosité.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 10 et 12°C  
A consommer à l'apéritif, sur entrées, salades, charcuteries et poissons en sauce.

