

DOMAINE L'ARGENTEILLE
Philia – IGP Mont Baudile Blanc
Cépage Ugni Blanc

La Cuvée Philia est composée à 100% d'UGNI BLANC de notre parcelle Croix de Bonniol sur un terroir argilo calcaire et plantée en 1965.



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	<i>Blanc</i>
Cépages :	<i>100% Ugni Blanc</i>
Rendement :	<i>40 hl/ha</i>
Terroir :	<i>Argilo Calcaire avec galets roulés</i>
Vendange :	<i>Manuelle avec tri de la vendange</i>
Type de vinification :	<i>Vendange de nuit, pressurage pneumatique, Débourbage statique par le froid, fermentation thermo régulée en cuve inox. Fermentation lente de 15 à 20 jours. Elevage sur lies fines.</i>
Elevage :	<i>Cuve</i>
Degustation :	<i>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 avec des notes de tilleuls. La finale est à la fois fraîche et avec une pointe de sucrosité.</i>
Température :	<i>A 10 - 12°C</i>
Gastronomie :	<i>A consommer à l'apéritif, sur entrées, salades, charcuterie et des poissons en sauce.</i>

Millésime 2015 :

Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2016

86/100 Guide des Vins DVE

