

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Philia - AOP Languedoc St Saturnin - Rosé



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

| | |
|-------------------------------------|--|
| <u>Couleur :</u> | Rosé |
| <u>Cépages :</u> | Mourvèdre 75% - Grenache Noir 25% |
| <u>Rendement :</u> | 45hl/ha |
| <u>Terroir :</u> | Argilo Calcaire avec cailloux roulés. |
| <u>Vendange</u> | Manuelle |
| <u>Type de vinification:</u> | Pressurage direct. Fermentation thermo régulée à basse température. |
| <u>Elevage :</u> | En cuve. |
| <u>Degustation :</u> | Robe rose pâle éclatante et brillante avec des reflets saumonés. Nez friand et gourmand avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise) et de carambole. Bouche à l'attaque ronde, ample, bien parfumée, sur les fruits rouges bien mûrs. A l'évolution, on a un vin un peu plus structuré, avec pour contrebalancer le gras, une petite pointe de vivacité qui amène de la fraîcheur. L'ensemble est bien équilibré, avec une finale persistante et aux notes de pamplemousse rose. |
| <u>Température :</u> | 8-10°C |
| <u>Gastronomie :</u> | Idéal à l'apéritif, ou avec de la charcuterie, des viandes blanches, pâtes ... |

Millésime 2014 : Médaille Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2015

Millésime 2015 : Médaille Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2016

Médaille d'Argent Concours des Vins « Elle à Table » 2016

