

L'ARGENTEILLE

IGP PAYS D'OC – BLANC

CHARDONNAY - VIOGNIER

Tradition et Art de vivre en Languedoc

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



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<u>Couleur :</u>	<i>Blanc</i>
<u>Cépages :</u>	<i>Chardonnay 60 % - Viognier 40 %</i>
<u>Rendement :</u>	<i>65hl/ha</i>
<u>Terroir :</u>	<i>Argilo-calcaire</i>
<u>Vendange :</u>	<i>Déterminée à partir d'un suivi poly-phénolique des baies et dégustations successives des raisins.</i>
<u>Type de vinification :</u>	<i>Pressurage direct pneumatique. Fermentation thermo-régulée à basse température.</i>
<u>Elevage :</u>	<i>Cuve</i>
<u>Dégustation :</u>	<i>Belle robe lumineuse jaune pâle à reflets verts. Nez fruité avec des arômes d'agrumes. La bouche offre de beaux volumes, avec beaucoup de gras et une finale fruitée.</i>
<u>Température :</u>	<i>8-10°C</i>
<u>Gastronomie :</u>	<i>Apéritif, poissons grillés, fruits de mer, viandes blanches.</i>

Millésime 2014 : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2015

