

DOMAINE L'ARGENTELLE

Philia - AOP Languedoc Rouge



DOMAINE DE
L'ARGENTELLE



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	<i>Rouge</i>
Cépages :	<i>30% Syrah - 40% Carignan - 30% Grenache</i>
Rendement :	<i>45 hl/ha</i>
Terroir :	<i>Argilo Calcaire avec galets roulés</i>
Vendange :	<i>Manuelle avec tri de la vendange</i>
Type de vinification :	<i>Traditionnelle avec maîtrise des températures</i>
Elevage :	<i>Cuve</i>
Degustation :	<i>Robe rouge rubis. Nez net et fin où toutes les nuances des fruits rouges se trouvent réunies. La bouche est élégante, fine et racée avec des notes de fruits rouges et de garrigue. Les tanins sont doux et délicats, sans la moindre agressivité. La finale est soyeuse et persistante.</i>
Température :	<i>A 16 - 17°C</i>
Gastronomie :	<i>Viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.</i>

Millésime 2014 :

87/100 Guide des Vins DVE

Millésime 2015 :

Médaille de Bronze au Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2016

