

L'ARGENTEILLE

IGP PAYS D'OC – ROUGE

MERLOT - CABERNET

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.



<u>DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</u>	
<u>Couleur :</u>	<i>Rouge</i>
<u>Cépages :</u>	<i>Merlot 50 % – Cabernet Sauvignon 50%</i>
<u>Rendement :</u>	<i>60 hl/ ha</i>
<u>Terroir :</u>	<i>Sols caillouteux et argilo-calcaires</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>Traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison.</i>
<u>Elevage :</u>	<i>En cuve</i>
<u>Dégustation :</u>	<i>Robe violet foncé. Nez fin et subtile dont les arômes de fruits rouges sont dominants. Bouche harmonieuse et équilibré avec des notes de baies rouges.</i>
<u>Température :</u>	<i>16 à 18°C</i>
<u>Gastronomie :</u>	<i>Viandes rouges en grillade, pâtes, paella, fromages.</i>

Millésime 2015 : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon/Les Grands Vins du Sud 2016

