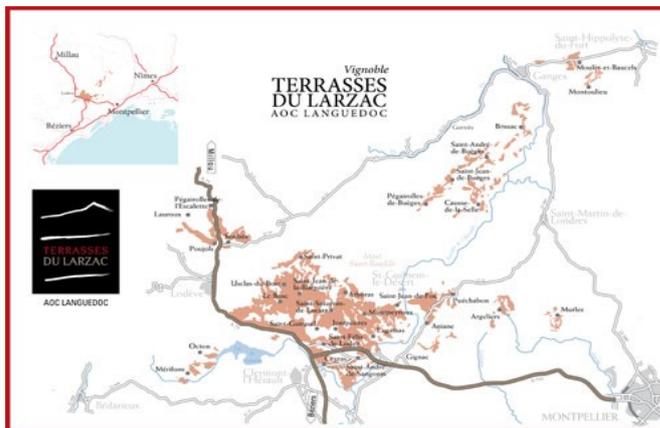


DOMAINE DE L'ARGENTELLE

AOP Terrasses du Larzac - AOP Languedoc Saint Saturnin
AOP Languedoc - IGP Mont Baudile



LE DOMAINE / THE DOMAINE

Situation géographique: Le Domaine de l'Argenteille est implanté au cœur du vignoble de l'Appellation d'Origine Protégée Terrasses du Larzac, sur les Communes de St Saturnin de Lucian et de St Félix de Lodez, au Nord de Montpellier et sur les premiers contreforts du Larzac.

Geographical situation: the Domain of Argenteille is implanted at the heart of the vineyard of the AOP Terrasses of Larzac, to St

HISTORIQUE / HISTORY

Le Domaine de l'Argenteille est un domaine viticole de 8 ha, classé en Appellation Languedoc St Saturnin et Terrasses du Larzac. Ce domaine appartient à notre famille depuis 4 générations. Chez les Jeanjean, le vin est une histoire de famille et de passion qui se transmet de génération en génération. Aimé Jeanjean, d'abord, puis René et son frère Robert Jeanjean qui étaient jusqu'en 2010, adhérents de la Cave Coopérative de Saint Saturnin de Lucian. En 2011, Véronique et Roger Jeanjean, œnologue, décidèrent de vinifier eux-mêmes leur récolte.

Le domaine produit des vins rouges dans le plus grand respect de la nature, des sols, du fruit, de la typicité des cépages (syrah, grenache, carignan et mourvèdre), en tenant compte des caractéristiques de notre terroir afin de réaliser des vins authentiques.

The Domain of Argenteille is a vineyard of 8 ha, classified in Appellations Languedoc, St Saturnin and Terrasses du Larzac. This winery belongs to our family since 4 generations. The wine is a history of family and passion which is passed on of generation in generation. Aimé Jeanjean, at first, then René and his brother Robert Jeanjean. They were until 2010, members of Saint Saturnin de Lucian's winery. In 2011, Véronique and Roger Jeanjean, oenologist, decided to vinify themselves their harvest.

The domain produces red wines in the biggest respect for the nature, for the fruit and the typicality of vines (syrah, grenache, carignan

LE TERROIR / THE TERROIR

Le Domaine de l'Argenteille est implanté sur des sols argilo-calcaires avec des cailloux roulés.

Les vignes sont exposées plein Sud. Les sols sont en général caillouteux et ont subi le lessivage des éléments minéraux et de la fraction argileuse. Il en résulte une texture très filtrante en surface et un horizon argileux plus frais en profondeur.

L'enracinement, bien réparti, n'est pas arrêté par la couche argileuse; les racines profitent de galets en voie de décomposition pour pénétrer les horizons inférieurs.

The Domain of Argenteille is implanted on chalky-clayey soils with large pebbles.

Vines are exposed to the south. Grounds are generally rocky and underwent the washing of the mineral elements and the clayey fraction. It results from it a very filtering on-surface texture and a clayey fresher in-depth horizon.

The rooting, distributed well, is not stopped by the clayey layer; roots take advantage of pebbles in decay to penetrate into the lower horizons.

LE CLIMAT / THE CLIMATE

Le climat y est typiquement méditerranéen et non soumis à l'influence marine. Les très grandes amplitudes thermiques liées à l'éloignement de la mer et à la proximité du Causse du Larzac avec des nuits estivales fraîches, favorisent une maturation lente et progressive bénéfique pour la coloration des baies, le profil aromatique des vins et la sensation de fraîcheur. L'altitude moyenne des vignes se situe à 150 mètres.

The climate is there typically Mediterranean and not subjected to the marine influence. The very big thermal amplitudes bound to the estrangement of the sea and to the closeness of the Causse du Larzac with fresh summer nights, favor a beneficial slow and progressive maturation for the tint of berries, the aromatic profile of wines and sensation of freshness.

Démarche HVE : Haute Valeur Environnementale

Le Domaine à entrepris une démarche HVE est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français et permet une certification « d'exploitation » que nous espérons obtenir d'ici trois ans.

Une excellence environnementale traduite par l'atteinte de seuils de performance dans 4 domaines : en matière de biodiversité, de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et d'irrigation. L'objectif est de réduire au maximum l'utilisation d'intrants et de préserver la biodiversité.

HVE is a quality mark mention framed by the French public authorities and allows an "exploitation" certification that we are hoping to acquire within three years. Environmental excellence translated into the achievement of performance thresholds in four areas: biodiversity, phytosanitary strategy, fertilization management and irrigation. The goal is to minimize the use of inputs and preserve biodiversity.



DEGUSTATIONS/TASTING

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE Garric AOP LANGUEDOC Rouge/ Red 2011

Robe d'un beau rouge profond avec des reflets violacés.

Nez d'une grande richesse aromatique avec des notes de fruits rouges, de violette, de réglisse, de chocolat et d'épices.

La bouche est riche, onctueuse, ronde et bien équilibrée avec une longue persistance.

Ce vin a une grande puissance d'expression et de la personnalité .

Nice deep red hue, with purple lights. Nose of great aromatic richness with hints of red fruits, violet, liquorice, chocolate and spices. The entry is elegant, fine and racy. The palate is rich, unctuous, round and well balanced with a lingering finish. This is a wine with plenty of expression and a lot of personality.

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE Garric AOP LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC Rouge/Red

Robe grenat avec des reflets sur la cerise noire, bonne intensité, lumineuse et brillante, avec des larmes sur les parois du verre. Nez relativement plaisant, fin et élégant, sur les fruits rouges nets (framboise et cerise); viennent aussi des notes de mûre et de prunelle, le tout relayé par des notes de garrigue, de réglisse, de tapenade. L'aération confirme cette palette méditerranéenne à laquelle il convient d'ajouter une touche mentholée et une dimension minérale. En bouche, on retrouve l'identité languedocienne perçue au nez. Si l'attaque est ronde, charnue et veloutée, l'évolution affiche une structure plus étoffée où les tanins sont contenus dans une chair opulente ; l'ensemble est harmonieux avec une fine trame tannique qui souligne la fin de bouche, et une finale sur le thym, les épices et le maquis du plus bel effet.

Garnet robe with reflections on the black cherry, good intensity, bright and brilliant.

Fine and elegant nose, with notes of red berries (raspberry and cherry), blackberry and pupil, the whole relieved by notes of scrubland, licorice, and tapenade. The aeration confirms this Mediterranean style to which it is advisable to add a mineral dimension. In mouth, we find the identity from the Languedoc. If the attack is round, fleshy and softened, the evolution posts (shows) a structure more enriched by soft tannins. This wine is harmonious, persistent, with a long finish and notes of thyme, spices and scrubland.

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE Tramontane AOP LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC Rouge/Red

Robe grenat à reflets pourpres. Nez épicé avec des notes de garrigues et de cacao. Bouche élégante, ample et ronde avec des notes de fruits noirs.

Garnet color with purple highlights. Spicy nose with hints of phrygana and cocoa. Elegant, full-bodied, round mouth with notes of black fruits.

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE La Roche des Fées AOP LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC Rouge/Red

Belle couleur soutenue aux reflets rubis. Au nez, des notes profondes de cassis, de sous-bois, et de cerise noire. En bouche, des notes élégantes de laurier, de girofle, de réglisse et toujours ces fruits gorgés de soleil. Nous sommes dans la puissance sans négliger l'élégance. Longue finale persistante et riche.

Beautiful color supported in the reflections ruby. In the nose, deep notes of blackcurrant, undergrowth, and black cherry in mouth, elegant notes of laurel, clove, licorice and always these sun-kissed fruits. We are in the power without neglecting the elegance. Long final persistent and rich.

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE Philia AOP LANGUEDOC Rouge/Red

Belle couleur soutenue aux reflets rubis. Au nez, des notes profondes de cassis, de sous-bois, et de cerise noire. En bouche, des notes élégantes de laurier, de girofle, de réglisse et toujours ces fruits gorgés de soleil. Nous sommes dans la puissance sans négliger l'élégance. Longue finale persistante et riche.

Beautiful color with ruby reflections. In the nose, the deep notes of blackcurrant, and black cherry.

In mouth, elegant notes of laurel, clove, licorice and always these sun-kissed fruits. Wine in the power without neglecting the elegance. Long final persistent and rich.

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE Philia AOP LANGUEDOC ST SATURNIN Rosé

Mourvèdre 50% - Grenache Noir 50%

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 .

Pale pink robe with salmon reflections. Fond and greedy nose with notes of red berries (strawberry, raspberry). Mouth ample, well perfumed attack, on the very ripe red berries. In the evolution, we have a little more structured wine, with to counterbalance the fat, a small point of liveliness which brings some freshness. The set is well balanced, with one finale persistent and in the notes of pink grapefruit.

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE Philia IGP MONT BAUDILE Blanc/White—100% Ugni Blanc

Robe jaune pâle avec quelques reflets verts.

Un joli nez, complexe et intense, de fruits exotiques, d'agrumes. 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 sucrésité.

Pale yellow colour with a hint of green.

Intensive and complex nose with white flowers notes. Lively and clean mouth give on a round and coated palate with ripe fruit and linden notes. The finish is fresh with sweetness notes.



GALERIE/GALLERY



**DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE**
Garric AOP LANGUEDOC
TERRASSES DU LARZAC
Rouge/Red



**DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE**
La Roche des Fées
AOP LANGUEDOC
TERRASSES DU LARZAC
Rouge/Red



**DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE**
Tramontane
AOP LANGUEDOC
TERRASSES DU LAR-
ZAC Rouge/Red



**DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE**
Philia AOP
LANGUEDOC Rouge/Red



**DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE**
Philia AOP
LANGUEDOC ST
SATURNIN Rosé



**DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE**
Philia
IGP MONT BAUDILE
Blanc/White—100%
Ugni Blanc

LE DOMAINE/THE VINES



Gold Medal at Concours Mondial de Bruxelles 2013

Domaine de l'Argenteille « Garric » AOP Languedoc rouge/red 2011



Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2013

Gold Medal Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2013



La Cuvée Garric 2011 a obtenu la note de 88/100 dans le Guide des Vins DVE 2013

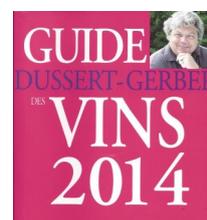
The Cuvée Garric 2011 obtained the note 88/100 in the Guide des Vins DVE 2013

PLAISSAN 34230

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Véronique et Roger Jeanjean
 11, allée des Peupliers
 Tél. 09 71 53 16 41
 e-mail : contact@millésimesud.fr

Goûtez leur **Languedoc Garric rouge 2011**, présenté dans une très belle bouteille, 40% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache. Terroir argilo-calcaire avec galets roulés, vendange manuelle avec tri de la vendange, cuvaison de 25 jours... Le tout donnant ce vin de jolie robe grenat, avec ces arômes d'épices et de fruits confits, fort bien élevé, un vin ferme et très parfumé, de bouche puissante et de très bonne garde (13 €).



Domaine de l'Argenteille « Garric » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2012

La Cuvée Garric 2012 a obtenu 2** et Le coup de Cœur de 1001 Dégustation
 The Cuvée Garric 2012 obtained 2 ** and «Coup de Cœur» at 1001 Dégustations

Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2014

Gold Medal at Challenge International du Vin 2014

Médaille d'Argent au Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2014

Silver Medal at Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2014



La Cuvée Garric 2012 a obtenu la note de 89/100 dans le Guide des Vins DVE 20

The Cuvée Garric 2012 obtained the note of 89/100 in the Guide des Vins DVE 2014



La Cuvée Garric 2012 a obtenu une Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2014

The Cuvée Garric 2012 obtained a Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2014



Domaine de l'Argenteille Garric, 2012

14/20 13 €

Ce vin marqué par un début d'évolution mêle un joli fruit rouge et des notes savoureuses de sous-bois. La bouche acidulée sur la fraise des bois se distingue par une matière dentelée pour un ensemble très gouleyant.

Sur un filet mignon aux giroles.

La Cuvée Garric 2012 est classé dans le Top 100 des Meilleurs Vins du Languedoc par le Magazine Terre de Vins

The cuvée Garric 2012 is ranked on the Top 100 of Languedoc' Best wine by Terre de Vins.

Domaine de l'Argenteille « Garric » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2013

Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2015
Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2015



Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2015
Bronze Medal at Decanter World Wine Awards 2015



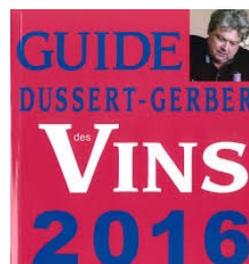
La Cuvée Garric 2013 a obtenu la **note de 90/100 dans le Guide des Vins DVE - Collection d'Hiver 2015**
The Cuvée Garric 2013 obtained the note 90/100 in the Guide des Vins DVE 2015 - Winter Collection

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2015
Silver Medal at Concours des Vignerons Indépendants 2015



Guide Dussert Gerber 2016 : Page 488

Guide Hachette 2016 : 1 Etoile— Page 722



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2016

DOM. DE L'ARGENTEILLE
Terrasses du Larzac Garric 2013 ★

5 400	11 à 15 €
-------	-----------

C'est un retour aux sources pour Roger Jeanjean, ancien directeur de cave coopérative, qui vinifie depuis 2011 un vignoble familial en « biens de village » situé au pied du rocher des Vierges.

Un fruité de cassis et de compotée de myrtilles, une pointe minérale, un soupçon de tapenade, des notes toastées : une belle complexité aromatique distingue cette cuvée qui doit son nom au chêne kermès (« garric » en ancien français), arbre méditerranéen poussant sur des sols caillouteux et arides. Aucune sécheresse toutefois dans ce vin, certes encore jeune, serré et marqué par l'élevage, étiré dans une belle finale aux senteurs de thym. La garde lui apportera l'harmonie. X 2017-2022 Y lièvre rôti aux herbes

Dom. de l'Argenteille, 11, allée des Peupliers, 34230 Plaissan, tél. 06 62 31 34 34, roger@millesimesud.fr
r.-v. Roger Jeanjean

Le **Languedoc Terrasses du Larzac rouge Garric 2013**, mêmes cépages, dégage, lui des notes plus épicées, avec des nuances de kirsch et de réglisse, un vin complexe et harmonieux, de couleur profonde aux reflets violacés, aux tanins denses, à déboucher sur des joues de porc, par exemple. Goûtez également le **Languedoc rosé cuvée Philia**, de bouche friande dominée par l'abricot et les fleurs fraîches.

Domaine de l'Argenteille « Garric » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2014



Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2016 - La cuvée Garric 2014 a obtenu la note de 88/100.
Bronze Medal at Decanter World Wine Awards 2016—The cuvée Garric 2014 obtained 88/100 note.



Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2016
Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2016



La Cuvée Garric 2014 a obtenu la **note de 91/100 dans le Guide des Vins DVE**
The Cuvée Garric 2014 obtained the note de 91/100 in the Guide des Vins DVE

Domaine de l'Argenteille « Philia » AOP Languedoc rouge/red 2014



La Cuvée Philia 2014 a obtenu la **note de 87/100 dans le Guide des Vins DVE**
The Cuvée Philia 2014 obtained the note de 87/100 in the Guide des Vins DVE

Médaille de Bronze au Concours Vallée de l'Hérault 2016
Bronze Medal Concours Vallée de l'Hérault 2016

Domaine de l'Argenteille « Philia » AOP Languedoc rosé 2014

Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2015
Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2015



Domaine de l'Argenteille « Philia » AOP Languedoc Saint Saturnin rosé 2015



Médaille d'Argent au Concours des Vins « Elle à table » 2016
Silver Medal at Concours des Vins « Elle à table » 2016



Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2016
Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2016

Domaine de l'Argenteille « Philia » IGP Mont Baudile Blanc/White—100% Ugni Blanc 2015



Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2016
Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2016

86/100 dans le Guide des Vins DVE
86 100 in the Guide des Vins DVE



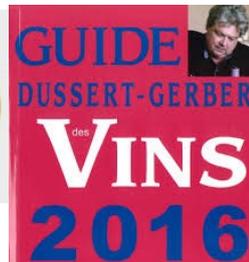
Domaine de l'Argenteille « La Roche des Fées » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2012



Domaine de l'Argenteille « La Roche des Fées » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2013

Médaille d'Or au Concours International Gilbert et Gaillard 2015

Gold Medal at Concours International Gilbert et Gaillard 2015



Le Languedoc Terrasses du Larzac rouge La Roche des Fées 2013, 40% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Carignan, 10% Grenache, sols argilo-calcaire avec galets roulés, de couleur intense, au nez puissant et subtil à la fois, aux notes de fruits mûrs (cassis, griotte) et de musc, est un joli vin qui commence à peine à se fondre.

Médaille d'Argent au Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2015

Silver Medal at Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2015

Domaine de l'Argenteille « La Roche des Fées » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2014



Médaille d'Or au 62ème Concours des Grands Vins de France 2016
Gold Medal at 62ème Concours des Grands Vins de France 2016

Domaine de l'Argenteille « La Roche des Fées » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2015

Médaille d'Or au 62ème Concours des Grands Vins de France 2016
Gold Medal at 62ème Concours des Grands Vins de France 2016



Domaine de l'Argenteille « Garric » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2015



Médaille de Bronze
au Decanter World Wine 2017 -
La cuvée Garric 2015 a obtenu la note de 88/100.

Bronze Medal at Decanter World Wine Awards 2017—The cuvée Garric 2015 obtained 88/100 note.

Domaine de l'Argenteille « Garric » AOP Languedoc Terrasses du Larzac rouge/red 2016

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France—MACON 2017

Gold Medal at Concours des Grands Vins de France—MACON 2017



Médaille d'Argent au Concours National des Féminales 2017

Gold Medal at Concours National des Féminales 2017



Médaille de Bronze
au Decanter World Wine 2017 -
La cuvée Garric 2016 a obtenu la note de 89/100.

Bronze Medal at Decanter World Wine Awards 2017—The cuvée Garric 2016 obtained 89/100 note.

