



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « PHILIA »

IGP Mont Baudile - 100% Ugni Blanc



Implanté au cœur du vignoble des Terrasses du Larzac, sur les communes de Saint Saturnin de Lucian et St Félix de Lodez, au Nord de Montpellier et sur les premiers contreforts du Larzac, le Domaine de l'Argenteille produit des vins dans le plus grand respect de la nature des sols, de la Biodiversité, du fruit, de la typicité des cépages, en tenant compte des caractéristiques du terroir afin de réaliser des vins authentiques.



Cépages : 100% Ugni Blanc
Vin blanc – Rendement de 25hl/ha.



Terroir : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.



Vinification : Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'aube. Pressurage pneumatique, débourage statique à froid, fermentation thermo-réglée. Fermentation lente de 20 jours. Elevage sur lies fines.



Dégustation : Robe jaune pâle avec quelques reflets verts. Un joli nez, complexe et intense, de notes de fleurs blanches. La bouche, vive et franche, s'ouvre ensuite sur un palais rond et enrobé de fruits mûrs (poire) avec des notes de tilleuls. La finale est à la fois fraîche et avec une pointe de sucrosité.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 10 et 12°C
A consommer à l'apéritif, sur entrées, salades, charcuteries et poissons en sauce.