



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « LE CHEMIN DU ROCHER »

AOP Terrasses du Larzac



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 : 45% Syrah - 35% Mourvèdre - 20% Grenache
Rendement de 30hl/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. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures. Cuvaison de 25 jours.



Dégustation : Robe profonde et sombre. Le nez puissant et complexe, avec des notes de fruits noirs, et de réglisse. La bouche est complexe et puissante avec de la fraîcheur et des tanins soyeux. La finale est longue et persistante.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 15° et 16°C après décantation en carafe. A consommer avec des viandes blanches ou rouges, grillées ou en sauce, un canard aux olives noires, des plats méditerranéens, ou du fromages.