



DOMAINE DE  
L'ARGENTEILLE

# DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

## Cuvée « OSTREA »

AOP Languedoc Saint Saturnin



*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** : 70% Grenache noir -20% Syrah-10% Mourvèdre  
Rendement de 45hl/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. Rosé de saignée, fermentation thermo-régulée à basse température.



**Dégustation** : 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, avec 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.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 10 et 12°C  
Idéal à l'apéritif, ou avec de la charcuterie, des viandes blanches, pâtes ...