



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « Le Canyon du Diable »

AOP Languedoc



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 : 40% Carignan - 30% Syrah - 30% Grenache
Rendement: 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. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures. Elevage en cuve.



Dégustation : Robe rouge intense à reflets pourpres. Nez fin et délicat de fruits rouges et noirs. La bouche est complexe, souple et ample, aux tanins soyeux, avec une finale de fruits noirs et d'épices.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 16 et 17°C
A consommer avec des viandes rouges et blanches, plats méditerranéens et fromages.