



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Cuvée « GARRIC »
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 : 40% Syrah - 30% Mourvèdre - 20% Carignan - 10% 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 à 30 jours.



Dégustation : Belle robe rouge pourpre, soutenue. Nez puissant, complexe et généreux sur des notes de fruits très mûrs, de cannelle, de myrtilles sauvages. La bouche est généreuse, capiteuse avec une grande richesse. Un joli gras enrobe une matière bien présente. Finale sur les épices douces, avec une belle longueur.



Alliance Gastronomique : Dégustation à 16°C après décantation en carafe. A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.