



DOMAINE DE
L'ARGENTEILLE

A de L'ARGENTEILLE

PAYS OC
CINSAULT - GRENACHE



Une couleur légère, une belle brillance, d'élégants parfums qui s'exhalent et des arômes délicats pour une finale romantique.



Cépages : Cinsault - Grenache Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification : Pressurage direct, séparation des dernières presses.



Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours
Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois. Elevage en cuve.



Degustation : Robe pâle et brillante. Nez floral et subtil avec ses notes de petits fruits rouges frais. La bouche entre fraîcheur et rondeur vous charmera avec sa finesse et ses arômes délicats.



Alliance Gastronomique : Servir à 8-10°C aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de salades estivales, paëlla, coquilles Saint-Jacques poêlées, légumes méditerranéens à la plancha et même de viandes rouges.