

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNOBLES DE L'ARGENTEILLE Croix de Bonniol

Couleur : Blanc

Cépages : Grenache 70%, Viognier 30%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 8€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Réception de la vendange à l'aube. Pressurage direct, macération pré-fermentaire sur jus 24h, débourbage statique à froid, fermentation thermo-régulée et lente de 30 jours. Élevage sur lies fines.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle avec quelques reflets verts.

Nez : Complexe et intense, des notes de fleurs blanches.

Bouche : La bouche, vive et franche, s'ouvre ensuite sur un palais rond et enrobé de fruits mûrs (poire), avec des notes de tilleuls. La finale est à la fois fraîche et avec une pointe de sucrosité.

SERVICE

Température : 10/12°C

Accords mets et vins : À consommer lors de l'apéritif, avec des entrées, des salades, des charcuteries et des poissons en sauce.

Conditionnement : 75 cl



L'ARGENTEILLE - 171 chemin de Labiras - 34725 SAINT-FÉLIX-DE-LODEZ
+33 (0)4 67 88 29 90 - contact@millesimesud.fr - www.domainedelargenteille.fr