

# 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-réglée 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