



CHÂTEAU L'ARGENTIER

AOP LANGUEDOC - Rouge



Couleur : Rouge.

Appellation : AOP LANGUEDOC.

Cépages : 40% Syrah, 10% Carignan, 40% Grenache, 10% Cinsault.

Âge des vignes : Vignes plantées entre 1990 et 1935.

Rendements moyens : de 15 hl à 35 hl/ hectare.

Vinification : Fermentation en cuves de béton, contrôle des températures,
remontages quotidiens, macération.

Élevage : 18 mois en cuves de béton brut.

*Accords mets & vin : Côtes de porc,
pâté, cassoulet, hamburger.*