



CHÂTEAU L'ARGENTIER

AOP Languedoc – SOMMIÈRES



Couleur: Rouge.

Cru : Sommières, 2,20 hectares classés.

Appellation: AOP Languedoc - SOMMIÈRES.

Cépages: 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache.

Âge des vignes: Vignes plantées entre 1990 et 1935.

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

Vendanges: À la main.

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

Élevage: 18 mois en cuves de béton.

Accords mets & vin : Côte de boeuf, épaule d'agneau, civet de sanglier, bécasse, gâteau au chocolat.