



CHÂTEAU D'ARGÈRES

un Domaine et une Famille

3 d'Argères Rouge

Millésime : 2011 Rouge 13,5°



Un petit bonhomme au fort caractère ! C'est ainsi qu'on le présente.

On dit de lui que sous ses airs de caractériel, se cache une vraie générosité...

On dit aussi que malgré sa petite taille, une grande destinée lui est promise...

On dit... beaucoup de choses ! Mais in fine, ce qu'il vous faut... C'est le goûter !

Terroir

Les Balcons de l'Aude. Sols argilo-calcaire.

Cépages

Assemblage de Carignan et de Mourvèdre.

Vendange & vinification

Vendange manuelle. Vinification traditionnelle, avec une macération courte. Pas de passage en barrique pour cette cuvée afin de privilégier la légèreté et le côté gourmand.

Dégustation

Entre garrigue et bois, entre arômes d'épices et fruits bien mûrs, entre une personnalité bien affirmée et une gourmandise affriolante, le caractère reste le maître mot toutefois et impose sa signature, celle d'un terroir généreux et sincère.

Accords Mets & vins

C'est un passe partout, et c'est cela qui est bien ! Le vin parfait pour tous vos repas et vin rouge d'été par excellence surtout sur vos grillades, pizzas et autres.

Température & garde

Mettez la bouteille 30 minutes au frais en été, histoire de profiter de la façon la plus agréable possible des jolis arômes de fruit rouge.

Un vin à boire dans sa jeunesse pour garder le côté croquant du fruit, et jusqu'à 3 ou 4 ans sans problèmes.