



# CHÂTEAU D'ARGÈRES

## un Domaine et une Famille

## Tellus

Millésime : 2008 Rouge 13,5°



*Elle est notre mère, notre épouse, notre fille, elle est notre vie, jour après jour. Vignerons, nous lui sommes entièrement dévoués. Jouissant parfois de sa générosité et de sa beauté, et subissant parfois ses imprévisibles caprices. Elle est notre quotidien, elle est notre passion, elle est Tellus.*

*Cette cuvée, issue de nos plus vieilles parcelles de Syrah, est à son image : puissante et intransigeante, mais aussi d'une extrême générosité et d'un émerveillement sans limites.*

*Elle nous survivra pour l'éternité, mais nous octroie, l'instant d'une gorgée, l'immensité de son immortalité...*

*Nb : Tellus est la déesse mère de la terre pour les Romains (Gaïa chez les Grecs).*

### **Terroir**

Balcons de l'Aude. Sol à dominante Argilo-calcaire, soutenu par des poches de marnogréseux.

### **Cépages**

Syrah.

### **Vendange & vinification**

Ces parcelles de Syrah, ramassées à pleine maturité, sont éraflées en totalité et vinifiées dans une cuve à part.

Fermentation alcoolique terminée, la macération dure environ 21 jours, après quoi, ce marc de grains entiers est délicatement pressuré.

Après débouillage et dégustation, presse et coule sont assemblées et mises en fûts neufs suivies d'un élevage de 27 mois.

### **Dégustation**

Cette cuvée se raconte comme une histoire...

Tout d'abord : sa robe ! D'un grenat profond et brillant, elle nous intrigue. Puis vient le nez... et c'est là que notre voyage commence. Laissez faire votre imagination, elle vous invite à découvrir ce léger parfum, doux et chaleureux de mûres qui domine de prime abord puis, apparaissent rapidement des arômes de fruits cuits, cerise confite avec une pointe de kirsch. Tout se met en place, petit à petit. Maintenant c'est la bouche : pleine, soyeuse.

Sous ces aspects d'une grande douceur se cache un caractère bien trempé soutenu par des tanins fermes et teintés de ces arômes de cassis, nets, qui ne vous laissent pas indifférents. Puis vient l'explosion ! Le bouquet final ! Cette longueur en bouche qui vous fait tourner la tête. Interminable, elle vous entraîne, vous aspire : elle ne vous lâche pas. Elle vous susurre, vous chuchote... de plus en plus fort, de plus en plus intensément : Revenez-y !

### **Accords Mets & vins**

Restons dans le lyrique si vous le voulez bien... Cette cuvée est franche, alors ne lui mentez pas ! Offrez lui une gigole de chevreuil accompagnée d'une sauce aux fruits rouges, une selle d'agneau, ou encore un tajine d'agneau.

Décantez le en carafe 2h à l'avance, il n'en sera que meilleur.

### **Température & garde**

Jusqu'à 10 ans.

Chambré à 16-18°.