



CHÂTEAU D'ARGÈRES

un Domaine et une Famille

Aphrodite

Millésime : 2011 Rouge 13,5°



Comme un hommage à la féminité avec tout ce que cela comporte de sensibilité et de délicatesse, comme un lien vers cette histoire très lointaine qui émane de notre terre, la Cuvée Aphrodite symbolise à elle seule toute la passion du vigneron pour son terroir.

Impossible de rester insensible aux charmes de cette cuvée envoûtante et enivrante de douceur.

Terroir

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

Cépages

80% Syrah, 20% Grenache.

Vendange & vinification

Cette cuvée est issue en grande majorité de Syrah, cépage qui est implanté chez nous sur des sols argilo-calcaires des « Balcons de l'Aude », terrasses très anciennes qui dominent de loin le cours du fleuve et qui malgré leur faible fertilité ont une alimentation régulière ; facteur essentiel pour une très haute expression du terroir.

La date de la récolte est décidée après dégustation des grains et détermine toute la palette aromatique du produit. Il faut, en croquant des raisins, trouver le bon compromis entre les arômes de violette et de fruits rouges.

La récolte est éraflée en totalité (c'est-à-dire que les baies sont séparées du corps de la grappe afin d'éviter d'éventuels goûts de végétaux) et de préserver la qualité des tanins.

Dégustation

Issue en grande majorité de nos plus belles parcelles de Syrah, cette cuvée nous offre des arômes d'une extrême gourmandise, teintés de fruits rouges bien mûrs (fraises, mûres...) soutenus, au nez, de puissantes notes de violette et de réglisse.

Sa bouche ronde et généreuse enveloppe le tout avec douceur et sensualité.

Accords Mets & vins

Pour l'accompagner, nous conseillons plutôt des viandes légères en sauce (lapin à la moutarde, poulet fermier...), mais aussi des fromages crémeux sans être trop puissants (coulommiers, fromages de chèvres) ; ou, si le cœur vous en dit, il se suffira à lui-même, pour un apéritif, ou pour l'envie simple d'un petit moment de plaisir...

Température & garde

A boire dès à présent et durant les 3 prochaines années.

Température de dégustation entre 16° et 18°.