Wijnfiche

Château L'Argenteyre - C.B. | Médoc
AOC Merlot - Cabernet - Petit Verdot
France (MEDOC-HAUT-MEDOC) — 2019

Domaine

Ch. L'Argenteyre

Le vignoble de ce cru, fleuron de son appellation, s'étend sur 27 hectares. Le travail minutieux au vignoble, la vinification soignée menée par Philippe et Gilles Reich, propriétaires et viticulteurs passionnés, permet toute l'expression de ce terroir d'exception

Vinification

Le travail du vignoble est conduit de façon traditionnelle. Les vendanges vertes sont pratiquées sur l'ensemble des vignes. Tout le vignoble est effeuillé fin juin, début juillet. Les vendanges sont manuelles, avec table de tri. La vinification se fait en cuves béton et inox. Macération pré fermentaire à 15°C pendant 4 à 5 jours. L'élevage se fait en barriques pendant 12 mois.

Dégustation

D'un beau rouge rubis aux reflets violacés, ce 2019 séduit par son bouquet de cassis et de framboise agrémenté de nuances vanillées, fruit d'un élevage en barrique de grande qualité. L'attaque en bouche est ample puis l'évolution tanique est progressive, bien équilibrée, donnant une impression de charnu et de richesse, issues d'une belle maturité des raisins. La finale est longue et aromatique. Un médoc typé et harmonieux.

Mets adaptées

Lam - Schouder | Veau - rôti aux girolles | Canard - grillé | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (40%), Petit Verdot (15%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be