



25^{25\$}

CARTON
DE 6 /
151^{50\$}



Elisabeth & François Jourdan – Cinsault Vieilles Vignes – 2019

FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP15035505

PAYS

France – Languedoc-Roussillon

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

IGP Pays du Gard

CÉPAGE

100% Cinsault

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Sommières, Languedoc-Roussillon

SUPERFICIE DU DOMAINE

24 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

TYPE DE SOL

Le terroir du Château l'Argentier se caractérise par des sols de fine terre rouge riches en silex et en fer et dotés de bonnes acidités

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les vendanges, manuelles, n'ont lieu que lorsque les baies ont atteint leur pleine maturité polyphénolique

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves de béton, contrôle des températures, remontages quotidiens, macération. Élevage de 12 mois en cuves de béton.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe rubis rouge peu prononcée

OLFACTIF

Ce Cinsault Vieilles Vignes révèle des arômes de fruits rouge (framboise, groseille, grenade), de pêche et de nectarine.

GUSTATIF

Belle fraîcheur et concentration de fruits (framboise, fraise et prune) en finale, avec un soupçon de lavande. Belle acidité et doté d'un bel équilibre entre vivacité et rondeur.

ACCOMPAGNE

Volailles, Poissons, Pâtes