



21⁵⁵\$



Elisabeth & François Jourdan – Carignan – Vieilles Vignes FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11587927

PAYS

France – Languedoc-Roussillon

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Pays du Gard

CÉPAGE

100% Carignan

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOLE

LIEU, NOM

Sommières, Languedoc-Roussillon

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vieilles vignes – Carignan: plantées en 1935

Rendements moyens: 25 hl/ha

TYPE DE SOL

Coteau argilo-calcaire

Sols bien drainés de fine terre rouge riches en silex et en fer et dotés de bonnes acidités

Orientation Est-Ouest

ALTITUDE

Entre 20 et 105 mètres en moyenne (commune de Sommières)

SUPERFICIE DU DOMAINE

Château L'Argentier: 24 ha

2,20 ha en AOC Sommières

5,94 ha en AOC Grés de Montpellier

Vieilles vignes – Carignan: 2,25 ha

CARACTÉRISTIQUE

Dernière née des appellations du Languedoc, Sommières est située à 25 kilomètres du littoral et subit les influences d'un climat typiquement méditerranéen marqué par le Mistral et de bonnes amplitudes thermiques

Implantée à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, elle est la seule zone de l'appellation entièrement située dans le département du Gard. Ses vins peuvent aussi être commercialisés sous les appellations Languedoc, Pays d'Oc ou Guard. Propriété d'une même famille depuis 1937, le Château L'Argentier est l'une des plus anciennes exploitations viticoles du terroir de Sommières. Troisième génération de vignerons à exploiter le Château L'Argentier, Elisabeth & François JOURDAN s'efforcent de produire chaque année des vins fins respectueux de leur terroir.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves de béton

Contrôle des températures

Remontages quotidiens

Macération

Élevage de 18 mois en cuves de béton

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe arborant une couleur rubis plutôt intense.

OLFACTIF

Nez qui s'ouvre sur des notes de raisin sec. S'y retrouvent aussi des parfums d'épices douces et de fraise.

GUSTATIF

Ce rouge sec manifeste une agréable fraîcheur et est pourvu de tannins souples. Révélant une texture ample, il est assez persistant en finale.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,2 g/L

ACCOMPAGNEMENT

Gigot d'agneau, tajine à la viande,
civet de sanglier, filet de cerf

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges