

Château d'Argens

Chateau d'Argens, AOP Minervois, Rouge, 2018

AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France



LE MILLÉSIME

Dans le Languedoc, après un hiver froid et humide, un printemps très humide, des pluies conséquentes en juin ont eu pour avantage de recharger nos réserves hydriques, et pour inconvénient une prolifération du mildiou venant impacter certaines zones de la région.

Grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange récoltée.

Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. Sous ce climat un peu atypique de 2018, la Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans notre vignoble.

2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime au Château d'Argens et en Languedoc

SITUATION

Dominant le Canal du Midi, le Château d'Argens est un manoir imposant situé au cœur du village du même nom, dont la bâtisse fut longtemps intégrée aux Seigneuries de Sérème. Argens, anciennement Villa Arsegii (881), tire son nom du site géologique composé de grès et d'argile réputés pour leur qualité (argilla en latin). Aujourd'hui, la palette de terroirs et de cépages disponibles permet de proposer des vins subtils, complexe et généreux.

À LA VIGNE

Les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés et vinifiés avec un minimum d'intrant.

VINIFICATION

Récoltés à pleine maturité, les différents cépages sont vinifiés séparément en limitant l'utilisation d'intrants. Une macération pré fermentaire à froid (8°) sur Syrah et Grenache uniquement dans un premier temps faisant suite à une fermentation et une extraction se déroulant à température régulée autour de 27° pour obtenir la meilleure extraction tannique.

ÉLEVAGE

Elevage partiel en fûts de chêne

CÉPAGES

13,5 % VOL.

Syrah 40%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 30%

SERVICE

Température de service entre 16 et 18°

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge profond aux reflets grenat, ce vin offre au nez des arômes de fruits mûrs relevés de notes vanillées apportés par son élevage sur bois. Dès l'attaque on observe une belle densité tannique tout en finesse et un bon volume en bouche porté essentiellement par les fruits noirs. La finale, longue se termine sur un bel équilibre entre tanins, fruit et fraîcheur.



Chateau d'Argens
Sérème, 11200 Lézignan-Corbieres
Tel. (+33) 04 68 33 32 22 - contact@familledexea.fr
www.familledexea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

