



Rives d'Argens, AOP Minervois, Rouge, 2020

AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France

LE MILLÉSIME

Dans le Languedoc, après un hiver doux et sec, un printemps très humide et des pluies conséquentes en mai 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, 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 2020 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime au Château de Sérame 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 Sérame. 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

TERROIR

Sols argilo-calcaires présentant des graves en surface. Peu profonds ces sols permettent la meilleure expression des cépages méditerranéens qui composent le Rives d'Argens.

A 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. Fermentation et une extraction se déroulant à température régulée autour de 27° pour obtenir la meilleure extraction tannique.

ELEVAGE

Elevage en cuve de 12 à 24 mois.

CÉPAGES

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

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol. Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe au rouge profond, nez aux notes fumées et légèrement épicées de cannelle. Une bouche tout en finesse où les tanins soyeux se délient délicatement en longueur en nous laissant une agréable sensation épicée de poivre blanc fraîchement moulu.









1/2



Rives d'Argens, AOP Minervois, Rouge, 2020 AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France

PRESSE & RÉCOMPENSES

Concours des Féminalise 2022 - Argent



