

Les Rives d'Argens

— MINERVOIS —

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 Sérème 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

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.

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

ÉLEVAGE

Elevage en cuve de 12 à 24 mois.

CÉPAGES

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

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

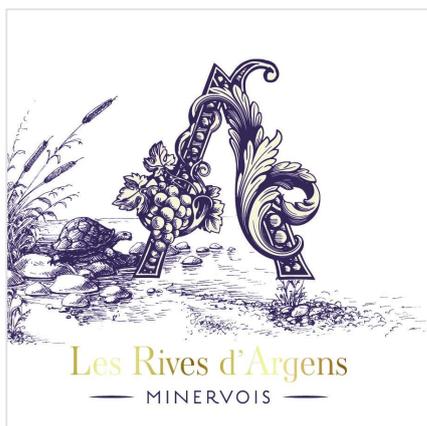
Température de service entre 16 et 18°C

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.



Château 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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Concours des Féminales 2022 - Argent



90/100

"Medium depth of colour with a purple hue. Garrigue, lavender and wild berry aromas. The palate is supple and rounded yet with good density, fluid and digest with peppery dark fruit and a long supple finish."

Andreas Larsson



90/100

"A rather elegant Minervois with dark plums, dried herbs, black olives and damson berries. Medium body with fine tannins. Rich yet balanced with a core of berries and spices in the textured finish. From organically grown grapes. Drink or hold."

James Suckling

