



# CHÂTEAU L'ARGENTIER

AOP Languedoc - GRÈS DE MONTPELLIER



Couleur : Rouge.

Cru : Grès de Montpellier, 5,94 hectares classés.

Appellation : AOP Languedoc - GRÈS DE MONTPELLIER

Cépages : 65% Grenache, 17.5% Syrah, 17.5% Carignan.

Âge des vignes : Vignes plantées entre 1990 et 1935.

Rendements moyens : de 15 hl à 35 hl/ hectare.

Vendanges : À la main.

Vinification : Fermentation en cuves de béton, contrôle des températures,  
remontages quotidiens, macération.

Élevage : 18 mois en cuves de béton.

*Accords mets & vin : Poulet roti, caille en cocotte,  
magret de canard.*