



DOMAINE D'ARGENSON

BROUILLY

La Cadole

Millésime 2022



Le Domaine d'Argenson est situé au pied du Mont Brouilly : un cadre exceptionnel pour offrir un grand vin, fidèle à ce terroir. Son unique cépage, le Gamay noir à jus blanc, est soigneusement vendangé à la main. De sa vinification traditionnelle, jusqu'à son élevage, tous choix sont guidés par la recherche exigeante de la qualité, le sens des valeurs, et le respect du terroir.

L'ELABORATION

Nos pieds de Gamay ont 55 ans de moyenne d'âge, sur des sols granitiques mêlant sable, porphyres, schistes et silice. Nos vendanges sont réalisées à la main. L'élevage se fait en cuve inox. La vinification s'effectue en grappes entières sur 12 jours.

LA DEGUSTATION

A l'œil : robe rubis, brillante.

Au nez : parfums de fruits rouges, de framboises, d'épices douces.

En bouche : attaque fraîche, tanins discrets et élégants.

A TABLE

Ce Brouilly, servi 14 et 16°C, accompagnera naturellement tous les plats de bistrot, comme un jambon persillé, une terrine de campagne, un pied de cochon grillé.



Une confiance

Les raisins des meilleures parcelles sont vinifiés en fûts de chêne. Cette intégration précoce du bois, avant l'élevage, permet une bonne extraction de la couleur et des arômes ; elle donne des vins amples, avec davantage de noblesse et de complexité.

WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM