

DOMAINE
D'ARGENSON
COTEAU SUD



BROUILLY

LA CADOLE 2023

LE DOMAINE EST DEvenu D'ARGENSON AU MOMENT DE SA REPRISE, MARQUANT LE DÉBUT D'UN NOUVEAU CHAPITRE. DEPUIS, NOUS REDONNONS VIE À SES PARCELLES AVEC UNE MÊME EXIGENCE : RÉVÉLER LA SINGULARITÉ DE CES TERROIRS. AU CŒUR DU COTEAU SUD DU MONT BROUILLY, LE GAMAY POURSUIT SON HISTOIRE.



La cuvée « La Cadole » provient de parcelles autour desquelles se dresse une vieille cabane de pierres servant d'abri. Elle bénéficie de notre savoir-faire en terme d'assemblage.

Nos pieds de Gamay s'étendent sur 4 ha, sur des sols granitiques plus ou moins profonds.



La taille en gobelet laisse progressivement la place au cordon, au palissage, à l'enherbement, pour travailler des sols vivants.

La vendange à maturité optimale est égrappée, et suivie d'une macération de 12 jours en cuves ciment, puis d'un pressurage en douceur. L'élevage se fait en cuve inox.



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.

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



WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM

1339 route du Mont Brouilly • 69460 Odenas • France - T : +33 (0)4 74 09 01 42 • @ : contact@domaine-argenson.com

