



**DOMAINE D'ARGENSON**

## CÔTE DE BROUILLY

Cuvée Première

Millésime 2017



**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 nos 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 noir à jus blanc ont 50 ans de moyenne d'âge. Les sols de ces parcelles sont caractérisés par la présence de pierres d'origine éruptives, et d'argile. Cette cuvée est issue de l'assemblage des parcelles historiques du domaine. Vendanges manuelles. Elevage en cuves inox. Vinification en grappes entières sur 14 jours.

### LA DEGUSTATION

A l'œil : robe rubis, brillante et soutenue

Au nez : Parfums de fruits noirs, d'épices.

En bouche : Attaque nerveuse, vin tonique et race, finale bien soutenue sur les tanins.

### A TABLE

Ce Côte de Brouilly, servi entre 14 et 16°C, accompagnera aussi naturellement la cuisine simple de nos régions que les fleurons de la gastronomie française.

#### *Une confiance*

*Les raisins des meilleures parcelles sont vinifiés dans des 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**