

DOMAINE
D'ARGENSON
COTEAU SUD



CÔTE DE BROUILLY

PATER 2023

NOTRE DOMAINE FAMILIAL EST NICHÉ AU BEAU MILIEU DU CÔTEAU SUD DU MONT BROUILLY. ET C'EST AU CŒUR DE LA ROCHE DE « PIERRE BLEUE » D'ORIGINE VOLCANIQUE QU'EST CREUSÉ SON CUVAGE. UN CADRE EMBLÉMATIQUE DU ROYAUME DU GAMAY, ET DES CRUS BROUILLY & CÔTE DE BROUILLY.

TERROIR

La cuvée « Pater » est issue du travail d'assemblage des parcelles « autour de chez mon père ». Grim pant de 282 à 401m, elles récompensent de beaux panoramas sur la vallée de l'Ardières. Nos pieds de Gamay, taillés en gobelet, y ont 63 ans de moyenne d'âge. Les sols sont composés de pierres bleues d'origine éruptive.

VINIFICATION

C'est là que débute notre 2^{ème} semaine de vendanges manuelles, à maturité optimale. La macération en grappes entières sur 12 à 14 jours en cuves ciment, est suivi d'un pressurage pneumatique doux. L'élevage est partiellement réalisé en fûts de chêne.

DEGUSTATION

A l'œil : robe grenat, aux reflets violacés. Au nez : Parfums de fruits noirs, poivrés, et floraux. En bouche : Attaque fraîche, tonique et racée, cerise en bouche ; finale soutenue sur une belle structure tannique.

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. Bon potentiel de garde.

RECOMPENSES

Wine Enthusiast : 93 points / Stuart Pigott : 93 Points / James Suckling : 91 points.



WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM

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

