

DOMAINE
D'ARGENSON
COTEAU SUD



CÔTE DE BROUILLY

PATER 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 « Pater » provient des parcelles « autour de chez mon père », et bénéficie de notre savoir-faire en terme d'assemblage. Grim pant de 282 à 401m, elles offrent de beaux panoramas sur la vallée de l'Ardières.



Nos pieds de Gamay, taillés en gobelet, y ont 63 ans de moyenne d'âge, sur des sols composés de pierres bleues d'origine éruptive.



Ici démarre la seconde partie de nos vendanges manuelles, à maturité optimale.

La macération en grappes entières sur 12 à 14 jours en cuves ciment, est suivie d'un pressurage pneumatique doux. L'élevage est partiellement réalisé en fûts de chêne.



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.



WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM

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

