



Terre d'Argence

La matière alliant longueur et profondeur

AOP Costières de Nîmes Rouge

Les vignes se situent sur le terroir de « Terre d'Argence » entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIème au XIXème siècle d'où un millénaire d'héritage Provençal. Ce nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral ainsi qu'à la richesse du vin.

C'est un mariage très réussi entre les cépages rhodaniens et le terroir qui permet un parfait équilibre pour la maturation du raisin.

Terre d'Argence Rouge, exprime l'équilibre entre la matière et la longueur. La structure présente mais fondue, met en valeur l'élégance naturelle de nos Syrah. Le fruit, la richesse aromatique et la profondeur du vin sont privilégiés. Cette cuvée est en conversion biologique.



Vinification

Sélection de plusieurs parcelles de vieilles Syrah complétée de Mourvèdre et de Grenache issus de vignes d'une cinquantaine d'années.

L'élevage de 18 à 24 mois s'effectue principalement en cuve, afin de préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte du terroir.

Ses faibles rendements (35 à 40 hectolitres par hectares) donnent au vin sa concentration remarquable.

Un tiers du vin passe en foudre et en fût, pour affiner les clos les plus structurés.



Robe

Couleur profonde, signe de noblesse et de caractère.

Nez

Exubérant de petits fruits noirs très murs rehaussés de fraîcheur épicée et notes d'encens.

Bouche

Vin très dense et fin au palais qui évoque un mélange de prune, de cassis et de garrigue (sauge et genévrier). Toute cette palette revient en force en finale, ce qui en fait la promesse d'une belle évolution en bouteille dans les années à venir. Les tanins sont fins et soyeux.

Accords & Garde

Gibier (civet de lièvre ou sanglier), agneau au thym, entrecôte vigneronne, daube, fromage de caractère...

A passer une à deux heures en carafe.

S'apprécie dès maintenant et vieillira avec élégance 5 à 7 ans.

Disponible en 75 cl et Magnum

Presse

2013 WINE ADVOCATE

90/100

« Sa robe violet/rubis est suivie de fruits noirs en abondance, chocolat, réglisse et d'arômes d'herbes poivrées. Ils se mélangent dans une cuvée charnue, équilibrée et d'une texture remarquable. 2013 est plein de charme, tannins doux et une finale superbe. A ce prix, c'est donné. »

2012 WINE SPECTATOR

90/100

« Profond, ample et plein de jus. Des notes de pain d'épice, de prune et de figues forment une trame d'où ressort une note légère de genièvre. De l'ampleur et de la personnalité. »

2012 Bettane & Desseauve 2017

14.5/20

