



Terre d'Argence

La matière alliant longueur et profondeur

IGP Pont du Gard - Blanc - 2015

Les vignes se situent sur le terroir de la « Terre d'Argence » entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIème au XIIIème siècle d'où son rattachement à la Provence pendant un millénaire.

Son nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral ainsi qu'à la richesse du vin.



Notre terroir alluvionnaire de galets apporte minéralité et fraîcheur. La profondeur de nos sols permet une maturation régulière à l'abri des caprices climatiques. L'influence de la Méditerranée grâce à la brise permet le développement d'une palette aromatique riche sur nos vins.

Cette cuvée se décline en blanc (IGP Pont du Gard) et en rouge (AOP Costières de Nîmes).

Terre d'Argence Blanc exprime la richesse et la minéralité de notre terroir avec de petits rendements (35 hl/ha).



Vinification

Dominante de Viognier (50 %) complétée de Petit Manseng (35 % d'où classement en IGP Pont du Gard) et de Roussanne (15 %).

Vinification et élevage pendant un an pour 2/3 en cuve et 1/3 en demi-muids.

Domaine certifié en production Biologique

Vinification et élevage sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit.

Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.



Robe

Brillante, jaune dorée

Nez

Intense de fruits frais à chair jaune (abricot, pêche), avec des notes grillées et florales qui rappellent la violette, l'aubépine, le chèvrefeuille et la verveine.

Bouche

Puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). Sa finale est longue et minérale

Accords

A décanter de préférence.

Accompagne viandes blanches en sauce (veau aux giroles), poissons, noix de st Jacques, cuisine indienne et fromages.

A apprécier dès maintenant ou garder 5 ans.

Presse

2013 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 15/20

2013 - BETTANE & DESSEAUVE 2017 Coup de cœur 16/20

« Magnifique exemple d'assemblage réussi, où chaque élément construit un ensemble très harmonieux. Complexe et raffiné, le viognier donne ses notes florales, la roussanne ses épices et herbes aromatiques, le grenache souplesse et richesse. Fin et tendu, c'est un régal »

2014—Terre de Vins « Languedoc 180 cuvées au top » N° 180 15,5/20

Ce beau vin offre un bouquet intense et complexe de fruits jaunes (abricot, pêche, mirabelle), des notes anisées de fenouil sauvage, des touches de fleurs blanches (aubépine, acacia) de tilleul, verveine et un grillé toasté soigné et bien intégré. La bouche enveloppante, gourmande, laisse la bouche fraîche grâce à sa finale anisée. Sur un poulet sauté au wok avec des légumes croquants.

