2015

CHÂTEAU
L'ARGILUS DU ROI

CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI

APPELLATION
AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois

SUPERFICIE
5 hectares.
8 000 pieds/hectare.

TERROIR
Graves argilo-calcaires

ENCéPAGEMENT
Merlot 55%
Cabernet sauvignon 40%
Petit verdot 5%

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE
35 ans

VINIFICATION
Vendanges manuelles et double tri sur table.
Vinification parcellaire en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE
12 à 14 mois en barriques de chêne français neuves à 40%.

PRODUCTION

DESCRIPTION

2015 : Le nez est très net, sur des notes végétales et de fruits rouges. La bouche, quant à elle, est balancée entre le boisé, l'acidulé et la chair du vin. Les tanins sont fondus, la texture est belle et le vin équilibré.

CONSERVATION

- *Vin de garde:* Oui
- *Plage de dégustation:* Entre 2017 et 2025
- *Plage de dégustation idéale:* Entre 2020 et 2028
- *Température idéale:* 14° à 16°