

2010



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

LAURENT PIRO *Chef Sommelier Restaurant Les
Prémices*
Château L'Argilus du Roi 2010

"La couleur violine pourpre est brillante, limpide. Les larmes sont serrées avec du gras, une légère sédimentation permet de voir un élevage en bois neuf ; au nez s'expriment des notes de boisé léger avec des nuances de fruits frais, une touche de réglisse qui signe une belle maturité en bouche. Le vin est agréable, plaisant, bien équilibré ; les tanins sont souples et ronds ; c'est un vin de plaisir immédiat que l'on pourra conserver sur 5 ou 6 ans avec BONHEUR !!!! La longueur en bouche est structurée et l'on retrouve des notes de cerises kirschées."

CONSERVATION

- *Vin de garde:* Oui
- *Plage de dégustation:* Entre 2012 à 2022
- *Plage de dégustation idéale:* Entre 2016 et 2022
- *Température idéale:* 14° à 16°