

2011



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

25 000 bouteilles

DESCRIPTION

Guide HACHETTE 2015

Château L'Argilus du Roi 2011

"Ce 2011 joue résolument la carte du fruit, dès l'olfaction, centrée sur les baies rouges. Une attaque fraîche ouvre sur un palais tout aussi fruité, souple et rond, aux tanins fondus, un rien plus ferme en finale. Un vin déjà plaisant qui n'appelle pas une longue garde 2015- 2018."

CONSERVATION

- *Vin de garde:* Oui
- *Plage de dégustation:* Entre 2013 et 2021
- *Plage de dégustation idéale:* Entre 2015 et 2023
- *Température idéale:* 14° à 16°