

2012



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

25 500 bouteilles

DESCRIPTION

Valentin LILLET *Les Grands Crus*
Château L'Argilus du Roi 2012

"Je viens de goûter les 2 bouteilles. Voici mes
commentaires :

2011 : joli vin, mûr, encore un peu fermé avec beau
potentiel.

2012 : je l'ai préféré au 2011. Très belle fraîcheur. Bon
potentiel également."

CONSERVATION

- *Vin de garde*: Oui
- *Plage de dégustation*: Entre 2014 et 2022
- *Plage de dégustation idéale*: Entre 2017 et 2024
- *Température idéale*: 14° à 16°