

2015



## 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 équilibrée 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 2024
- *Température idéale:* 14° à 16°