

2010



CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI



CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI

APPELLATION

AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois

AREA

5 hectares.
8 000 pieds/hectare.

TERROIR

Graves argilo-calcaires

GRAPE VARIETIES

Merlot 55%
Cabernet sauvignon 40%
Petit verdot 5%

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

35 ans

VINIFICATION

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

RAISING

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

PRODUCTION

DESCRIPTION

2010 : **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."

PREVERSATION

- *Wine for aging:* Oui
- *Drinking range:* Entre 2012 à 2022
- *Ideal drinking range:* Entre 2016 et 2022
- *Ideal temperature:* 14° à 16°

2011



CHÂTEAU
L'ARGILUS DU ROI



CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI

APPELLATION

AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois

AREA

5 hectares.
8 000 pieds/hectare.

TERROIR

Graves argilo-calcaires

GRAPE VARIETIES

Merlot 55%
Cabernet sauvignon 40%
Petit verdot 5%

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

35 ans

VINIFICATION

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

RAISING

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

PRODUCTION

25 000 bouteilles

DESCRIPTION

2011 : **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."

PREVERSATION

- *Wine for aging:* Oui
- *Drinking range:* Entre 2013 et 2021
- *Ideal drinking range:* Entre 2015 et 2023
- *Ideal temperature:* 14° à 16°

2012



CHÂTEAU
L'ARGILUS DU ROI



CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI

APPELLATION

AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois

AREA

5 hectares.
8 000 pieds/hectare.

TERROIR

Graves argilo-calcaires

GRAPE VARIETIES

Merlot 55%
Cabernet sauvignon 40%
Petit verdot 5%

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

35 ans

VINIFICATION

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

RAISING

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

PRODUCTION

25 500 bouteilles

DESCRIPTION

2012 : **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."

PREVERSATION

- *Wine for aging*: Oui
- *Drinking range*: Entre 2014 et 2022
- *Ideal drinking range*: Entre 2017 et 2024
- *Ideal temperature*: 14° à 16°

2015



CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI

APPELLATION

AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois

AREA

5 hectares.
8 000 pieds/hectare.

TERROIR

Graves argilo-calcaires

GRAPE VARIETIES

Merlot 55%
Cabernet sauvignon 40%
Petit verdot 5%

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

35 ans

VINIFICATION

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

RAISING

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.

PREVERSATION

- *Wine for aging:* Oui
- *Drinking range:* Entre 2017 et 2025
- *Ideal drinking range:* Entre 2020 et 2024
- *Ideal temperature:* 14° à 16°