

# Château L'Argenteyre

## Médoc Cru Bourgeois

*Très belle robe brillante carmin.*

*Le bouquet très ouvert est dominé dans un premier temps par des fruits noirs et rouges bien murs :*

*Cassis, cerise, des notes de pruneaux à l'eau de vie puis dans un deuxième temps par une évolution de senteurs épices, briochées et chocolatées.*

*L'attaque en bouche est ample puis l'évolution tannique est progressive, bien équilibrée donnant une impression de charnu et de richesse, issues d'une belle maturité de raisons.*

*La finale est longue et aromatique*

*A déguster avec une omelette aux cèpes, une daube de joue de bœuf, du comté et du chocolat.*

*Capacité de vieillissement de 10 ans*

*Température de service de 16°C à 18°C*

**HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE :** Sur les communes de Bégadan, Valeyrac et Queyrac, le domaine est situé en grande partie sur les terroirs privilégiés du bord de la Garonne et à deux pas de l'appellation Saint-Estèphe. La propriété familiale créée en 1992 est gérée par les deux frères Philippe et Gilles Reich.

**SUPERFICIE :** 33 hectares.

**NATURE DU SOL :** ¾ graves Pyrénéennes – ¼ argilocalcaire

**ENCEPAGEMENT :** 55 % Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 15 % Petit Verdot

**Densité :** de 6600 à 7500 pieds/hectare

**VENDANGES :** Manuelles avec table de tri.

**VINIFICATION :** Vinification en cuve béton et inox. Macération pré-fermentaire à 15°C pendant 4-5 jours sous neige carbonique. Fermentation alcoolique à 24-26°C avec remontage très doux (1/4 à 1/2 heure/jour). Pressurage avec pressoir vertical.

**ELEVAGE :** Durant 14 mois en barriques de chêne dont 35% neuves

**PRODUCTION :** 148 000 bouteilles par an

