

Château d'Argères

Rouge - Red

Histoire :

Depuis 4 générations de vignerons, la famille Cros-Mayrevieille associe tradition et modernité avec la qualité des vins comme priorité.

Situation :

A l'Est de Carcassonne, cité médiévale du XI^{ème} siècle, au pied de la montagne noire, le Château Cros d'Argères se situe au cœur du terroir Minervois.

Sol et Climat :

Sol argilo-calcaire. Climat semi-continentale. Exposition Sud des parcelles. Climat très sec.

Vignoble :

Superficie : 15 ha.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

Age moyen : 35 ans.

Rendements faibles (35-40 hl/ha) qui permettent aux cépages d'exprimer tout leur potentiel aromatique.

Vinification :

Vendanges manuelles à maturité optimale. Une attention particulière est apportée à ces 2 cuvées haut de gamme.

Après égrappage total, fermentation traditionnelle longue de 15 à 20 jours sous température contrôlée. La cuvée Notre Dame des Bois est soutirée et affinée 1 an en cuve avant d'être conditionnée en bouteilles, tandis que la cuvée Saint-Hubert est élevée pendant 27 mois en fûts de chêne français neufs.

Dégustation :

Robe grenat profond et brillant. Au nez, apparaissent des senteurs de chocolat suivis par des arômes de fruits cuits avec une pointe de kirsch. En bouche, tannins bien présents; très ample, ce vin développe beaucoup de rondeur et de gras. L'élevage en barriques de la cuvée Saint-Hubert l'assouplit tout en développant des arômes de cuir, ainsi qu'une plus grande finesse et longueur en final.

Service :

Servir à température 18-19 deg C. Décanter en carafe la cuvée Saint-Hubert.

Accompagnement :

Afin d'équilibrer sa puissance, associer des viandes rouges grillées, des rôtis ou des gibiers, ainsi que des fromages typés de chèvre ou brebis.

Conservation :

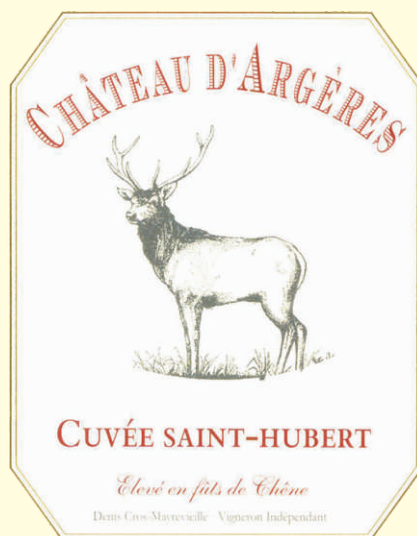
Vieillessement possible jusqu'à 10 ans.



Cépages :

Varieties :

100 % Syrah



Cépages :

Varieties :

100 % Syrah (vigne de 60 ans)

100 % 60 year old Syrah

NOTES :

History :

For the past 4 generations the Cros-Mayrevieille family has combined tradition with modernity, giving quality its priority.

Geographical Situation :

Located at the foot of the Montagne Noire, East of Carcassonne, the world famous medieval city from the XIth century, Château Cros d'Argères is at the heart of Minervois terroir.

Soil & Climate :

Calcareous-clay soil. Semi-continentale climate. Southern sun exposure, very dry.

Vineyard :

Area : 15 ha.

Varieties : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan.

Average age : 35 years.

Low yields (35-40 hl/ha) enabling the Syrah to reveal all its aromatic potential.

Vinification :

Harvest by hand at optimal maturity. A special care is given to this top-end quality cuvée.

After removal of 100 % of the stalks, long traditional fermentation lasts 15 to 20 days under controlled temperature. Cuvée Notre Dame des Bois stays 1 year in vat before being bottled, while cuvée Saint-Hubert matures 27 months in new small french oak barrels.

Tasting notes :

Deep and shining red-brown colour. On the nose, scents of chocolate followed by cooked fruits and kirsch hints. In the mouth, tannins, roundness and fatness are sensed. For the cuvée Saint-Hubert, the oak develops leather aromas, more smoothness and a long finish.

Serve :

Serve at temperature 18-19 deg C.

Serve the cuvée Saint-Hubert in a carafe.

Food matching :

To balance its power, match with red grilled meats, roasts, game, or strong cheeses (goat or sheep).

Ageing :

Can keep up to 10 years.