

Argenta Brilo

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes catalanes



100% Grenache Gris (vieilles vignes 1950)

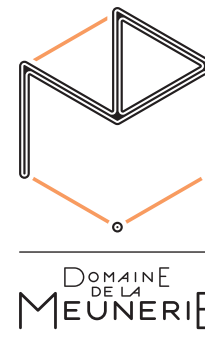
Argenta Brilo est un vin de terroir qui allie la finesse au gras pour ne pas saturer la bouche et aller chercher la complexité du cépage.



Mes conseils de dégustation :

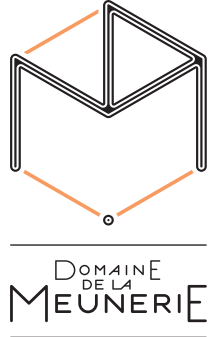
Dégustez Argenta Brilo avec un Bar à la planxa farci au fenouil sauvage et au poivre blanc, noix Saint-Jacques snackées huile d'olives et fleur de sel.

Degrés :	13.5°
Rendement :	30hl/ha
Terroir :	argilo calcaire (argile rouge)
Vendange :	manuelle (caissette de 15 kg)
Vinification :	pressurage direct fermentation en cuve inox et en barrique de 300L
Elevage :	10 à 12 mois en barrique et en cuve inox sur lies fines
Conservation :	2020/2026



Carignan

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes



100% Carignan (vieilles vignes 1940)

Carignan est un vin fin, élégant, aérien et tout en finesse. Il dégage une grande complexité aromatique avec beaucoup de longueur.



Mes conseils de dégustation :

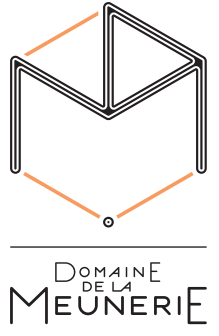
Dégustez Carignan avec un poisson agrémenté d'épices (feuilles de laurier, poivre blanc), ou avec du gibier.

Degrés :	14°
Rendement :	25hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire (argile rouge)
Vendange :	Manuelle (caissettes 15kg)
Vinification :	En cuve inox 25 jours de macération
Eleavage :	En cuve inox sur lies fines
Conservation :	2020/2030



Caruso

AOP (Appellation d'Origine Protégée) Côtes du Roussillon



Grenache noir 60% - Syrah 30% - Mourvèdre 10%

Caruso est un très beau vin. Ce millésime fait partie des plus beaux du Domaine de La Meunerie. C'est un vin élégant avec des tanins souples et facile à boire.



Mes conseils de dégustation :

Caruso s'accorde parfaitement avec des joues de porc aux oignons confits, un tajine d'agneau aux épices et abricots ou bien une volaille aux pruneaux.

Degrés :	14°
Rendement :	30hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Manuelle
Vinification :	En cuve inox 21 jours de macération avec pigeage régulier
Elevage :	En cuve inox sur lies fines 9 mois
Conservation :	2020/2030



Impromptu Blanc

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes



Chardonnay 70% - Grenache Gris 30%

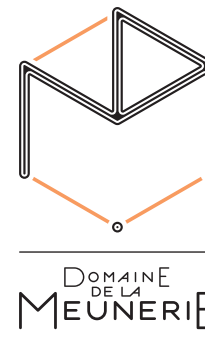
C'est un assemblage original qui se marie parfaitement bien. En bouche chaque cépage a sa place. Une attaque très chardonnay, le grenache gris accompagne la fin de bouche avec une belle fraîcheur.



Mes conseils de dégustation :

Impromptu Blanc s'accorde à merveille avec des crustacés, des poissons à chair blanche comme la daurade ou la sole accompagnée d'une poêlée de légumes de saisons.

Degrés :	13.5°
Rendement :	35hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Mécanique avec trieur
Vinification :	Pressurage direct fermentation en cuve avec gestion des températures
Elevage :	7 mois en cuve inox sur lies fines
Conservation :	2020/2024



Impromptu Rouge

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes catalanes



100% Grenache Noir

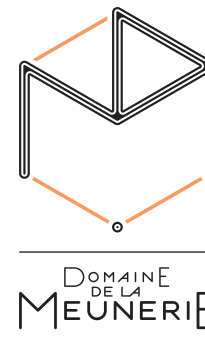
Impromptu Rouge est un vin fruité, avec des notes de fruits rouges, myrtilles et framboises. On retrouve un bel équilibre acidité - gourmandise. C'est un vin léger, facile à boire.



Mes conseils de dégustation :

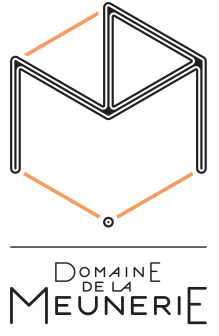
Dégustez Impromptu Rouge avec des Grillades de viandes, une salade de tomates relevée à la menthe, de la charcuterie.

Degrés :	13.5°
Rendement :	35hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Mécanique avec trieur
Vinification :	Macération carbonique (grappes entières)
Elevage :	En cuve inox
Conservation :	2020 /2023



Muid de Grains

AOP (Appellation d'Origine Protégée)



95% Mourvèdre 5% syrah

Muid de grains est un vin frais complexe avec beaucoup de souplesse. On y retrouve des notes de fruits légèrement compotés, des arômes de prune et d'épices. La bouche est ample, élégante, persistante avec un final épicé. L'élevage en barriques est totalement fondu.



Mes conseils de dégustation :

Associez Muid de Grains avec une souris d'agneau avec cassolette de légumes au beurre, ou côte de veau, agneau grillé, magret de canard, le tout accompagné de fruits pochés.

Degrés :	14°
Rendement :	25hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire (argile rouge)
Vendange :	Manuelle
Vinification :	traditionnelle, 25 jours en cuve inox
Elevage :	14 mois en Demi-muid
Conservation :	2019/2030



Opus

IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes catalanes



40% syrah - 30% Mourvèdre - 30% grenache noir

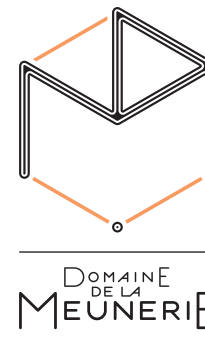
Opus est un très beau vin de terroir. Chaque cépage amène un bel équilibre entre des arômes d'épices, de réglisse et de fruits noirs. Ce millésime a été élevé en cuves inox pendant 12 mois. La syrah a été élevée pour une petite partie en barrique.



Mes conseils de dégustation :

C'est le vin qui s'accompagne avec toutes sortes de viandes en sauce ou à griller. Ragoût de bœuf, Sauté de veau...

Degrés :	14°
Rendement :	35hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Mécanique avec trieur
Vinification :	Macération traditionnelle de 21 jours en cuve inox
Elevage :	En cuve inox sur lies fines
Conservation :	2019 /2025



Réminiscence

AOP (Appellation d'Origine Protégée)



90% syrah - 10% mourvèdre

Réminiscence est un vin gourmand et souple à la fois. Il dégage des notes de cerises, groseilles et d'épices, avec une pointe poivrée. La bouche est tenue par une belle fraîcheur qui permet déjà, malgré sa jeunesse, de bien s'étirer en bouche avec intensité.



Mes conseils de dégustation :

Associez Réminiscence avec une viande maturée aux cèpes, une côte de bœuf accompagnée de légumes rôtis.

Degrés :	14°
Rendement :	30hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vendange :	Manuelle
Vinification :	En cuve inox 25 jours de macération
Elevage :	8 mois en demi-muid et barriques de 300l pour 60% du volume et 40% en cuve inox sur lies fines
Conservation :	2020/2030

