

MAURY

BLANC

ROUGE

MUSCAT



Vin doux naturel Maury AOC, 100% Grenache noir. Ce Maury révèle un extraordinaire potentiel de complexité aromatique développé par des notes de fruits noirs bien mûrs et de kirsch. La bouche libère un véritable nectar de douceur et de fraîcheur. Il accompagnera le chocolat par excellence mais aussi tous les fromages de montagne et à pâte persillée. Servir à 15°.

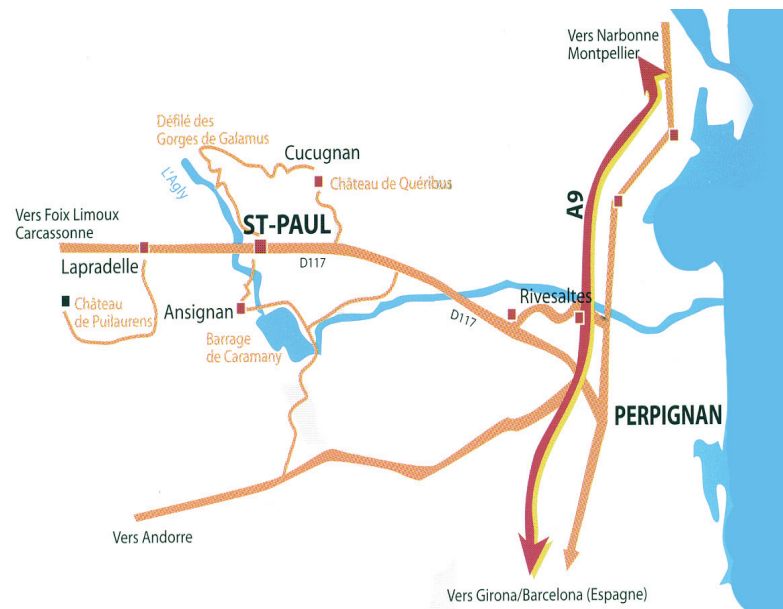
Vin de pays des Côtes Catalanes. 100% Grenache Gris, sur sol schisteux à 300 m d'altitude. Cette cuvée propose un savant mélange de puissance et de minéralité. La bouche est soutenue par un joli gras, avec une finale fraîche. Ce vin s'accorde très bien sur des poissons à la crème et des viandes blanches, mais également dès l'apéritif. Servir à 14°.

Côtes du Roussillon Villages AOC, Grenache noir (60%), Syrah (30%) et Carignan (10%). Une vieille vigne plantée sur un sol schisteux, exposition sud, à 300 m d'altitude. Le vin dévoile un nez riche et puissant, composé d'arômes de fruits bien mûrs. La bouche est soyeuse et volumineuse, avec des tanins présents mais souples. Il fera merveille sur des plats mitonnés légèrement dosés en épices, sur un carré d'agneau aux herbes, sur un tournedos de biche... et sur le fromage. Servir à 15°.

Muscat de Rivesaltes AOC. Cette parcelle de 0,30 ha est un véritable petit joyau de finesse et de délicatesse. Le nez présente des arômes de fleurs blanches avec des notes vanillées. La bouche est ronde, toute en dentelle. A découvrir avec des fromages à pâte persillée, et sur le foie gras. Servir à 14°.

MÉDAILLES, RÉCOMPENSES ET COMMENTAIRES

Expédition franco de port à partir de :
36 bouteilles de Blanc et de Rouge sec
24 bouteilles de Muscat
12 bouteilles de Maury
Possibilité de livraison en caisse bois individuelle,
ou caisse bois de 2, 3 ou 6 bouteilles.



Pour toutes demandes complémentaires,
ou pour vos commandes :

Email : domaine.arguti@orange.fr
Tél. : 06 73 85 17 93 (Ugo Arguti)
Tél./Fax. 04 68 28 57 68

DOMAINE
ARGUTI

14, avenue du 16 Août 1944
66220 Saint-Paul de Fenouillet - France

© DOMAINE ARGUTI 06 73 85 17 93

VIN DOUX NATUREL MAURY

MILLÉSIME 2006

Médaille d'Argent

19^{ème} concours des vignerons indépendants, édition 2008

MILLÉSIME 2007

Médaille d'Argent

Concours des grands vins du Roussillon, édition 2007
20^{ème} concours des vignerons indépendants, édition 2009
Decanter World Wine Awards, édition 2009

Médaille d'Or

Concours des grands vins du sud 2009

Grande Médaille d'Or

Concours des grands vins du sud 2009¹
Guide Hachette, deux étoiles²
Noté 90/100 dans le Guide Gilbert et Gaillard

MILLÉSIME 2008

Médaille d'Argent

4^{ème} concours des Féminales, avril 2010



¹ Vêtu de son grand habit noir, avec des reflets intenses et légèrement violacés, il ne tarde pas à exprimer son caractère méditerranéen. Il dévoile sans aucune retenue, des arômes de maturité, de confiture et de mûres légèrement vanillées. Onctueuse et ample, l'attaque nous charme par la concentration. Quelques tanins encore "fougueux" imposent quelques mois, afin que ce vin parvienne à son "apogée". Il s'évade délicatement en respectant par sa fraîcheur et sa finesse notre palais. A découvrir avec un fromage de Roquefort. Elevé en fût de chêne.

² « Il y a cinq ans, un grand coup de vent venu de l'Atlantique a entraîné Ugo Arguti des sols argilo-calcaires de St Emilion, aux schistes noirs de Maury... Son Maury a l'œil noir et profond d'un danseur de Flamenco, le port altier de ces rois de la danse. Il s'entourne de parfums de mûre et de cerise kirschée. Epicé, doux, charnu, le palais décline le fruit mûr avec élégance et fraîcheur, se montre enjôleur par ses tanins satinés, virevolte puis s'efface doucement, lentement. Le rêve passe... »

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES

MILLÉSIME 2005

Médaille d'Or

18^{ème} concours des vignerons indépendants, édition 2007

Médaille de Bronze

Challenge international du vin (Blaye), édition 2007
Mentionné dans "Cuisine et vins de France", novembre 2006
Noté 86/100 dans le guide Gilbert et Gaillard³

MILLÉSIME 2006

Médaille de Bronze

19^{ème} concours des vignerons indépendants, édition 2008

Médaille d'Argent

Decanter World Wine Awards, édition 2008
Noté 87/100 dans le Guide Gilbert et Gaillard⁴

MILLÉSIME 2007

Médaille de Bronze

20^{ème} concours des vignerons indépendants, édition 2009

Commended, Decanter World Wine Awards, édition 2009

Concours des grands vins du sud 2009

Noté 88/100 dans le guide Gilbert et Gaillard⁵

MILLÉSIME 2008

Noté 85/100 dans le guide Gilbert et Gaillard⁶

Médaille d'Or

4^{ème} concours des Féminales, avril 2010

Médaille d'Argent

Decanter World Wine Awards, édition 2010



Commentaire Gilbert et Gaillard :

³ Robe or clair lumineuse. Nez fin complexe, mêlant notes florales et fruits à chair blanche, notes d'épices et de vanille. En bouche, on est séduit par l'équilibre gras, et le délicat apport de la barrique. Une réussite.

⁴ Robe jaune clair limpide. Nez fin de fruits mûrs avec une note finement grillée. La bouche fait preuve d'ampleur, de finesse, elle offre une expression ciselée et persistante mêlant des parfums fruités et minéraux. Belle bouteille.

⁵ Robe or pâle. Nez fin, anisé, vanillé sur fond de fruits blancs. Bouche ample, suave, au boisé fin qui n'occulte pas le fruit. Finale grillée. Un blanc raffiné pour viande blanche à la crème. Une réussite.

⁶ Robe jaune limpide. Nez plaisant aux accents de fleurs blanches, d'amande. La bouche combine ampleur, fraîcheur, sève. Au registre du nez, s'ajoute une tonalité minérale plaisante. Excellent vin de pays.

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

MILLÉSIME 2006

Médaille d'Or

Decanter World Wine Awards, édition 2008

Noté 87/100 dans le guide Gilbert et Gaillard⁷
et Bacchus, édition 2009

MILLÉSIME 2008

Commended, Decanter World Wine Awards, édition 2009

Noté 87/100 dans le guide Gilbert et Gaillard

CÔTES DU ROUSSILLON

MILLÉSIME 2007

Médaille d'Argent

20^{ème} concours des vignerons indépendants, édition 2009

Decanter World Wine Awards, édition 2009

Médaille d'Or

Concours des grands vins du sud 2009

(présenté 2 fois. Noté 86/100 dans le guide Gilbert et Gaillard⁸ et 87/100⁹
Bacchus, édition 2010



Commentaire Gilbert et Gaillard :

⁷ Robe soutenue d'un rouge violacé. Nez de fruits mûrs, notes presque exotiques. En bouche un vin net, bien structuré, associant les arômes fruités classiques à des tonalités d'épices, de chocolat noir. Belle bouteille très complète.

⁸ Robe d'aspect jeune, reflets violacés. Nez boisé vanillé fin sur fond de cassis, de groseilles. Bouche charnue, ample, qui séduit par son mariage de la vanille et du fruit. Un roussillon frais et équilibré.

⁹ Robe intense, reflets violacés. Nez engageant au fruité croquant, enrichi de fines notes épicées et viandées. Un style ample, opulent, puissant, présentant un bon équilibre. Un bel ouvrage qui vieillira certainement.

MUSCAT DE RIVESALTES

MILLÉSIME 2007

Noté 90/100 dans le guide Gilbert et Gaillard¹⁰



¹⁰ Deuxième année de présence dans le Guide pour cet Italien d'origine, qui a longtemps dirigé l'un des plus grands crus de Saint-Emilion, et déjà un coup de cœur ! La robe est d'or jaune, brillante. Les arômes complexes et puissants évoquent les agrumes, le raisin surmûri, les fleurs blanches, le menthol, la vanille et l'amande douce. La bouche onctueuse et équilibrée montre une fine évolution. Un grand vin, que l'on se plaît à imaginer escortant une tarte hispano-mauresque aux amandes et au citron.



DOMAINE
ARGUTI

Grands Vins du Roussillon

* Sud de France