

Les 4 saisons d'Arguti...



Les cépages



Grenache Gris

Grenache Noir

Syrah

Carignan

Muscat

DOMAINE ARGUTI

14, Avenue du 16 Août 1944
66220 SAINT-PAUL DE FENOUILLET - FRANCE
E-mail : domaine.arguti@orange.fr
Tél. : 06.73.85.17.93
Fax. : 04.68.28.57.68
www.domainearguti.fr



Casot à Maury



Pont de la Fou
à Saint-Paul de Fenouillet



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR
LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DOMAINE ARGUTI



Grands Vins du Roussillon

 Sud de France

Toscan d'origine, bordelais d'adoption, Ugo Arguti a longtemps dirigé un grand château de Saint-Emilion. En 2004, au hasard d'un voyage dans le Roussillon, Marie-Christine et Ugo ont eu un véritable coup de cœur pour un petit écrin de vigne dans les Fenouillèdes. Ces vignes ancrées dans un sol schisteux, naturellement pauvre mais à forte identité, y sont inondées de soleil et balayées par les vents.

Ils se lancent ensemble dans cette aventure.

A l'écoute des vignerons du pays et de son expérience, Ugo élabore des cuvées qui respectent le terroir et réalise son rêve de toujours : créer ses propres vins. Persuadé du potentiel du Roussillon, il n'a de cesse d'imaginer de nouveaux vins pour en explorer toutes les possibilités. Un vrai travail de chercheur où l'imaginaire joue aussi son rôle. Ugo élabore des vins puissants qui charment par leur élégance et leur générosité et qui, de plus, voyagent bien dans le temps.

Ugo et Marie-Christine vous reçoivent sur leur domaine comme des amis, notre vigneron se faisant un plaisir de vous transmettre sa passion.

Après qu'Ugo ait apprivoisé son domaine, c'est ce dernier qui a révélé son savoir-faire.

Comme quoi, il ne faut jamais hésiter à aller jusqu'au bout de ses rêves !



Ugo Arguti

Marie-Christine Arguti

Vin de France - Rosé « Madame Ugo »

🍇 **Cépages** : Grenache noir.

🍷 **À la dégustation** : À la demande de Madame, la couleur de ce rosé est volontairement soutenue. Son vigneron de mari a aussi répondu à ses exigences : il a fait de « son » rosé un vin puissant, élégant et généreux. Le nez est franc et intense, associant les fruits rouges à une pointe épicée. Les arômes de framboise, persistants en

bouche, accompagnent un palais gras et d'une grande richesse.

✂️ **Accord mets et vins** : « Madame Ugo » accompagnera tous vos bons moments de l'été...

🌡️ Servir entre 12 et 14°C.



IGP : Vin de Pays des Côtes Catalanes, UGO blanc

🍇 **Cépages** : Grenache blanc et Grenache gris.

🍷 **À la dégustation** : Un vin de grande classe, issu de grenache gris et blanc. Robe or pâle, nez très élégant aux senteurs du Sud (fenouil et garrigue). La bouche est tout aussi emballante, ronde, soyeuse, intense, complexe. Elle s'associe à une note boisée finement dosée. Aux arômes

perçus à l'olfaction, se mêle une fine fraîcheur qui lui confère une grande harmonie et une belle longueur.

✂️ **Accord mets et vins** : Apéritif, bar au fenouil, gambas grillées et flambées, poulet fermier rôti, plateau de fromages...

🌡️ Servir entre 13 et 14°C.

🍇 **Cépages** : 100% Grenache noir.

🍷 **À la dégustation** : Une vinification très soignée et la volonté d'extraction se traduisent par une robe entre rouge et noir et par un nez tendre au premier abord, qui se dévoile doucement à l'aération sur des senteurs intenses et croquantes de griotte et de mûre rehaussées de vanille et de nuances d'eucalyptus. Le fruit noir s'épanouit dans un palais ample et généreux,

VDN - Maury

remarquable de fondu, marqué en finale par une originale touche de cacao.

✂️ **Accord mets et vins** : L'accord gourmand est tout trouvé : fondant au chocolat noir, ou plus exotique, foie gras poêlé déglacé au Maury, fromages persillés

🌡️ Servir entre 12 et 14°C.



VDN : Muscat de Rivesaltes

🍇 **Cépages** : 100% Muscat Petits Grains.

🍷 **À la dégustation** : La robe est d'or jaune, brillante. Les arômes complexes et puissants évoquent les agrumes, les fleurs blanches, le menthol, la vanille, et l'amande douce. La bouche est onctueuse, équilibrée et tonique.

✂️ **Accord mets et vins** : Crème catalane, tarte au citron meringuée, croquant de Saint-Paul de Fenouillet.

🌡️ Servir entre 13 et 14°C.



AOP : Côtes du Roussillon Villages, Ugo Rouge

🍇 **Cépages** : Grenache noir majoritaire, Syrah, Carignan.

🍷 **À la dégustation** : Robe concentrée. Nez racé entre épices douces, et arômes de cerises écrasées agrémentés d'une note de réglisse. Bouche fine, ciselée, qui séduit par son volume, sa densité aromatique qui conjugue typicité et puissance.

Toute la richesse et la complexité aromatique du Roussillon. Harmonie et élégance sont au rendez-vous.

✂️ **Accord mets et vins** : Civet de gigot d'agneau, gibier, viande en sauce, côte de bœuf à la braise.

🌡️ Servir entre 15 et 16°C.



🍇 **Cépages** : Grenache blanc, Grenache gris et Macabeu.

🍷 **À la dégustation** : Ce bel ambré laisse apparaître une robe soutenue aux reflets cuivrés. Un nez intense dès l'ouverture, fin et complexe, alliant les fruits secs (abricots, figues), le miel, le pain d'épices. La bouche

est suave, douce et élégante. Le bouquet y est fondu : épices, orange amère et fruits confiturés finissant par une pointe de rancio.

✂️ **Accord mets et vins** : Ce vin est prêt pour le foie gras aux figues, le fromage bleu, les rousquilles ou, tout simplement pour le plaisir.

