Les 4 saisons d'Arguti... E-mail: domaine.arguti@orange.fr Casot à Maury CARCASSONNE Les cépages Grenache Gris Grenache Noir Carignan LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DOMAINE #RGUTI

14, Avenue du 16 Août 1944 66220 SAINT - PAUL DE FENOUILLET - FRANCE

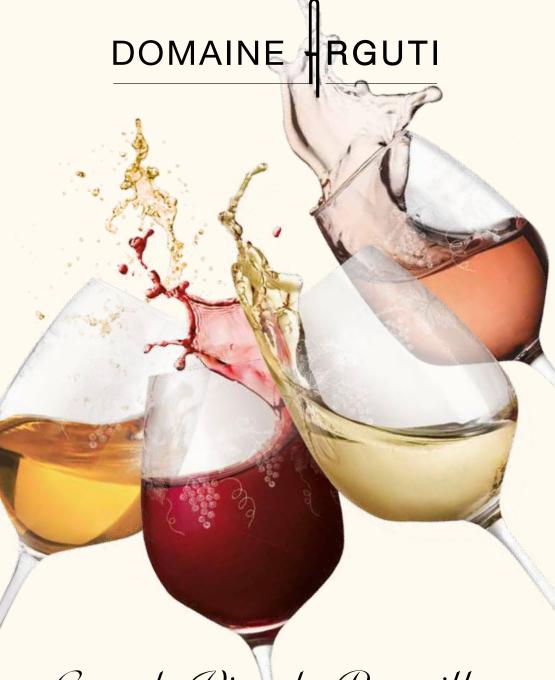
> Tél.: 06.73.85.17.93 Fax.: 04.68.28.57.68 www.domainearguti.fr





Pont de la Fou à Saint-Paul de Fenouillet







Vin de France - Rosé « Madame Ugo »

Cépages: Grenache noir.

Room

U

G

0

P 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.

X 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



perçus à l'olfaction, se mêle une fine

fraîcheur qui lui confère une grande

Accord mets et vins : Apéritif, bar au

fenouil, gambas grillées et flambées,

poulet fermier rôti, plateau de

harmonie et une belle longueur.

Servir entre 13 et 14°C.



→ 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,

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

VDN - Maury

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



P À la dégustation : La robe est d'or jaune, brillante. Les arômes

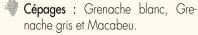
catalane, tarte au citron merinauée, croquant de Saint-Paul de Fenouillet.

Servir entre 13 et 14°C.



complexes et puissants évoquent les agrumes, les fleurs blanches, le menthol, la vanille, et l'amande douce. La bouche est onctueuse. équilibrée et tonique.

VDN, Rivesaltes Ambré, Valentina



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

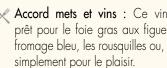
est suave, douce et élégante. Le bouquet y est fondu : épices, orange amère et fruits confiturés finissant par une pointe de rancio.

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.













Cépages : Grenache blanc et

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

garrique). La bouche est tout aussi

emballante, ronde, soyeuse, intense,

complexe. Elle s'associe à une note

boisée finement dosée. Aux arômes

Grenache gris.

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.