



ARGILE

VIN DE FRANCE

100% Chenin

Sol : Argile rouge et calcaire

Terroir : Argelliers. Coteau

Climat frais à 230 m d'altitude

Vendange manuelle

Vinifié en levures indigènes

Élevage en 500L. 18 mois

Véritable parcellaire

Argile rouge idéale pour le Chenin

Un équilibre climat/cépage frais

Rondeur et minéralité

13,5 %

ARGILE

*Notre village signifie Argile en Occitan,
Des potiers étaient historiquement installés.*