

# Arguti

Ugo 2008

Vin : Ugo 2008

Région : Roussillon

Appellation : Vin de pays des cotes catalanes

Cépages : 100 % grenache blanc

**Présentation** : Aujourd'hui vigneron dans les Fenouillèdes, en Roussillon, Ugo Arguti était, dans une autre vie, à la tête de château Fombrauge, à Saint-Emilion. Il chouchoute désormais de vieux grenaches, carignans, des syrahs et autres muscats proche des gorges de galamus.

Eleavage et Vinification : vendange 100% mécanique

**Terroir**: 6 ha de vigne en Roussillon avec seulement 1 ha de grenache gris, vigne de 45 ans.

**Dégustation** : Frais, plaisant, finement boisé. Des arômes de coing.

Accord-cuisine : Cuisine méditerranéenne

Garde : à boire dans sa jeunesse

Prix : 11€

**Coordonnées producteur**:

DOMAINE ARGUTI

14 Avenue du 16 Aout 1944

66220 ST PAUL DE FENOUILLET