

La Source est le premier vin rouge du Domaine du Ry d'Argent.

Au fil de ces années, nous avons pu le faire évoluer tant au niveau de la qualité du produit que dans sa présentation. Le Régent essentiellement qui constitue cette cuvée provient de la plus ancienne vigne du Domaine et donne un vin d'une belle intensité. La Source puise ses richesses au plus profond d'une terre qui produit des fruits concentrés, riches en arômes, équilibrés dans leur potentiel d'acidité et de sucre. Son nom vient du ruisseau du Ry d'Argent qui prenait sa source là où est plantée la vigne.

Notes de dégustation :

Ce vin d'assemblage mêle les notes épicées et toastées tout en restant sur des tanins soyeux et une belle fraîcheur. Il peut être consommé à température de cave.

La source est le fruit d'un long travail, et du savoir-faire du Ry d'Argent.

Ce rouge grenat révèle un goût subtil et harmonieux.

Un dépôt naturel peut être présent.

Procédé de vinification :

Vignes à rendement moyen

Raisins égrappés et foulés directement après vendange

Lancement de la première fermentation alcoolique à température haute durant 8 à 10 semaines

Après fermentation, soutirage du vin en partie en barrique

pour une durée de plusieurs mois

Après élevage, clarification et soutirage du vin

Filtration et mise en bouteille

