



Argelas

Appellation: IGP Pays de l'Hérault

Cépages: Grenache Gris

Issue d'une vieille vigne de Grenache gris, *Argelas* est une micro-cuvée dont le nom évoque à la fois: le sol avec les argiles, la flore locale «*Les argelas* » ou genêt scorpion qui pousse en abondance aux abords de la parcelle.

Domaine: Le Domaine Camp del Mas est établi au cœur du Languedoc, à La Boissière, petit village de l'arrière pays héraultais à la jonction de la plaine méditerranéenne et des derniers contreforts du massif central. A l'origine du domaine, Julien Monclus et Mélanie Torres-Arnau, 2 enfants du pays, amoureux de leur terre. Le nom Camp del Mas désigne un ancien tènement local situé à la croisée des chemins de transhumances.

Terroirs: Les parcelles sont situées à environ 250 mètres d'altitude, dans une combe bénéficiant d'un courant d'air frais provenant des Cévennes. Les vignes sont plantées sur des sols composés d'argiles et calcaires à chailles de silex.

Conduite du vignoble: Les travaux tels que la taille, l'ébourgeonnage, le palissage et les vendanges sont réalisés manuellement. Nos méthodes sont respectueuses de la vigne et de l'environnement avec des traitements à base de produits de contact (souffre, cuivre), et de biocontrôle. Des labours sont pratiqués pour l'entretien des sols.

Vinification et élevage: Les raisins sont récoltés le matin pour être ensuite pressurés et débourbés à froid entre 24h et 48h. Après soutirage, la fermentation du vin a lieu en barriques bourguignonnes et œuf en grès il s'agit donc d'un élevage hybride. Le vin est mis en bouteille au bout de 18 mois.

Domaine Camp del Mas
1bis, avenue Gabriel Imbert 34150 La Boissière
e-mail: contact@campdelmas.com - Tel: 0637158440
www.campdelmas.com