



**AOP GRES DE MONTPELLIER 13,5%Vol
TYPE**

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 60%, Grenache noir 35%,
Mourvèdre 5%

A LA VIGNE

Age des vignes : 45 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire, grès

Types de vendange : Manuelle

Rendement : 20 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Eraflage, fermentation alcoolique en levures indigènes. Cuvaïson 35 jours. Macération post-fermentaire avec pigeage quotidien

Elevage : 2 ans minimum

Conditionnement : 75 cl

DEGUSTATION

Robe : Grenant intense

Arômes : Thym, romarin, garrigue, truffe

En bouche : puissant, équilibré, dense

Garde : 8 à 10 ans

Service : 15 à 17 °C

ACCORDS METS/VINS

Bœuf bourguignon, gardiane de taureau, gibiers

DISTINCTIONS 17/20 Jancis Robinson

