



AOP GRÈS DE MONTPELLIER

LXXX

Cépage et Terroir :

Syrah Grenache Mourvèdre Carignan

Situées sur les parcelles septentrionales de notre vignoble, nos vignes profitent d'un climat méditerranéen marqué par la garrigue, qui accélère la maturité des raisins. Ce contexte favorise des vins ronds, riches et expressifs, portés par une aromatique typique du Sud. Le sol de galets roulés assure un drainage optimal et permet une maturation régulière des composés phénoliques (tanins et couleur), offrant des vins à la fois harmonieux et généreux, fidèles à l'identité des Grès de Montpellier.

Vinification :

Raisins récoltés à maturité (13°) dans des vignobles sélectionnés sur les meilleurs terroirs des Grès de Montpellier. Vinification traditionnelle : les raisins sont égrappés, macération longue (12 à 15 jours selon le millésime). Fermentation à température contrôlée entre 22°C et 26°C. Délestage et remontage tout au long de la période de macération. Élevage en cuve inox pendant 12 mois.

Notes de Dégustation:

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce Grès de Montpellier se présente dans une robe profonde et éclatante. Le nez développe un fruité profond, souligné par des notes de mûre et de griotte, franches et équilibrées. En bouche, l'attaque est ronde, portée par une matière souple qui enveloppe le palais. On y retrouve fidèlement l'aromatique du nez, avec une belle persistance fruitée et une finale gourmande. Un vin harmonieux, expressif et plein de charme.

Température de service:

14-16°

Accords mets & vins:

- Gardiane de Taureau
- Tagine d'agneau
- Risotto aux champignons

