



AOP Languedoc – Terroir Grès de Montpellier

Cépages : Syrah 60%, Grenache 40%
Robe : Rouge profond.

Nez : Arômes épicés avec des parfums de garrigue.

Bouche : Puissante et délicate, avec des notes réglissée et de cerises mûres.

Accord mets et vins : gibier, des viandes grilles, des pâtes en sauce tomate, et des fromages moyen à fort.

Garde : Les 5 premières années vous pourrez apprécier ses arômes de fruits, qui évolueront par la suite vers des notes plus mûres.

Elevage : Le vin est élevé durant 18 mois en barrique française avant d'être embouteillé.

Le domaine se situe à Montagnac.

