

COL DU VENT

AOP LANGUEDOC

L'altitude, c'est elle qui fait la différence; elle fait sortir notre Languedoc de la mêlée. Appellation mère qui s'étend sur la grande plaine du midi, nous la cultivons sur les hauteurs.

Géologie du sol :

Sols calcaires.

Encépagement :

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Égouttage, pressurage direct, battonage sur lies.

Élevage :

En cuve isotherme.

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 HI/ha

Température de service :

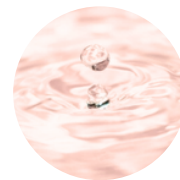
12°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe rose pâle.



Aspect olfactif :

Nez agrumes.



Aspect gustatif :

Bouche florale et minérale. Un vin nerveux et long en bouche.



Accords mets et vins :

Spécialités méditerranéennes : viandes blanches et légumes du soleil grillés.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

