

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 :

Sélection parcelle de vieilles vignes sur des coteaux calcaires à 120/140m d'altitude.

Encépagement :

Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Vinification traditionnelle.

Élevage :

En cuve béton.

TAV:

14% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

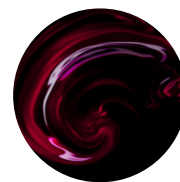
15° - 16°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe rouge grenat brillante aux reflets violacés.



Aspect olfactif :

Nez expressif de fruits rouges et noirs relevé de touches épicées.



Aspect gustatif :

Bouche gourmande et souple aux tanins délicats, portée par des notes de cerise croquante et d'épices.



Accords mets et vins :

Viandes blanches et rouges, fromages et barbecue.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

