

L'AYAL

AOP Languedoc Montpeyroux

Montpeyroux, aujourd'hui cru communal, révèle la puissance d'un terroir venté et pierreux, aux portes de la montagne odorante — un lieu où la nature sculpte des vins de caractère et d'élégance.

Géologie du sol :

Sélections de vieilles vignes en côteaux calcaires.

Encépagement :

Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec macération longue.

Élevage :

Élevage d'affinage minimum d'un an.

TAV:

15% vol

Rendements :

42 Hl/ha

Température de service :

15°.

Durée de conservation :

3 à 5 ans.

Aspect visuel :

Belle robe rubis.



Aspect olfactif :

Nez de fruits rouges fraises et arbouses.



Aspect gustatif :

Une bouche souple, fraîche et minérale, portée par des notes de fraise des bois et de griotte.



Accords mets et vins :

Viandes blanches, gibiers à plumes, fromages et tapas.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

