

LIBRE AU VENT

AOP Languedoc Montpeyrroux

Montpeyrroux terroir rare, renommé de longue date a l'ambition d'un cru communal, en cours de reconnaissance. Dernière halte avant la montagne odorante, le terroir est venteux et pierreux.

Géologie du sol :

Coteaux calcaires en altitude.

Encépagement :

Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Âge des vignes :

20 à 50 ans.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec macération longue.

Élevage :

En fûts de chêne de 18 à 24 mois.

TAV:

14.5% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

16°.

Durée de conservation :

3 à 5 ans.

Aspect visuel :

Robe rouge foncé.



Aspect olfactif :

Nez marqué par les notes épicées, vanillées, fumées.



Aspect gustatif :

Bouche ample, structurée et équilibrée, aux arômes de cerise noire et de mûre sauvage.



Accords mets et vins :

Viandes mijotées, plats d'hiver, fromages crémeux affinés.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

