

LE TARRAL

AOC Languedoc

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 :

Parcelles d'altitude de sols calcaires.

Encépagement :

Carignan blanc, Grenache blanc, Marsanne.

Âge des vignes :

20 à 50 ans.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec pressurage direct.

Élevage :

En fûts de chêne sur 12 mois.

TAV:

12,5% vol

Rendements :

38 Hl/ha

Température de service :

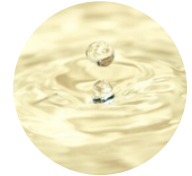
10 - 12°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe très pâle transparente aux nuances dorées.



Aspect olfactif :

Nez floral et empyreumatique, aux notes d'amandes grillées.



Aspect gustatif :

Bouche fraîche et ronde, finesse sur des notes de miel d'acacia, onctueuse en finale.



Accords mets et vins :

Poissons rôtis ou filets en sauce fine, coquilles St Jacques, fromage de brebis.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

