



*Un velouté des incontournables ....*



**Terroir :**

En garrigues, argilo-calcaire. Vendange manuelle et mécanique.

**Appellation :**

AOP Grés de Montpellier.

**Assemblage :**

45% Grenache noir, 25% Mourvèdre, 20 % Syrah, 10% Cinsault.

**Vinification :**

Traditionnelle, 12 mois en demi-muids de chêne, 12 mois en bouteille avant sa commercialisation.

**Dégustation :**

Couleur grenat aux notes légèrement évoluées. Arômes de fruits rouges confits, prunes, mûres avec une finale moka.

Un vin généreux, tendu, avec une structure équilibrée.

Harmonieux et charmeur en bouche.

Veloutée, la charpente est fondue et discrète.

Il présente un bon potentiel de garde entre 10 et 15ans.

**Conditionnement :**

75cl et 150cl, bouchon en liège.

Carton de 6 bouteilles 2x3 couchées

**Prix caveau TTC :** 15€ (75cl.) ; 34€ (150cl.)