



*Un velouté des incontournables ...*

**Terroir :**

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

**Appellation :** AOC Grès de Montpellier

**Assemblage :**

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

**Vinification :**

Traditionnelle, 12 mois en fut de chêne, 12 mois en bouteille avant sa commercialisation.

**Dégustation :**

Robe rubis profond, arômes expressifs, fruités et épicés (poivre blanc).

Harmonieux et charmeur en bouche.

Veloutée, la charpente est fondue et discrète.

Digeste dans sa jeunesse, il présente un bon potentiel de garde.

**Conditionnement :**

75cl, bouchon en liège.

Carton de 6 bouteilles 2x3 couchées.

**Prix caveau TTC : 15€**