



LES PETITES PARCELLES ROUGE



APPELLATION : AOP Grés de Montpellier



CÉPAGE : Grenache, Syrah



TERROIR : Sol argilo calcaire caillouteux en coteaux



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins issus d'une sélection rigoureuse des meilleures petites parcelles de cette appellation sont vendangés à pleine maturité. La vendange est apportée avec soin, encuvée et fermentée pendant 15 jours. Les raisins sont ensuite pressés et le vin élevé pendant 15 mois en cuve avant d'être conditionné.



DÉGUSTATION :

ROBE : Belle robe brillante de couleur grenat aux reflets pourpres

NEZ : Intense de fruits rouges surmurs, d'épices légèrement vanillés

BOUCHE : Attaque franche et charnue sur des tanins souples et soyeux. La finale est gourmande.



ACCORDS VINS & METS : Il sera le compagnon idéal de sur vos plateaux de fromages affinés, viandes rouges mijotées.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Afin qu'il exprime tout son caractère fruité, ne pas hésiter à le carafer 2 heures avant son service.