

MARQUIS DE MONTLAUR

AOP Languedoc Rouge



Terroirs

Les sols de marnes saumonées de l'oligocène se traduisent dans le paysage par des coteaux aux terres rougeoyantes chargées de galets.

Cépage

Syrah (70%) et Grenache (30%)

Age des vignes

25 ans

Vinification

Vendange égrappée et vinification traditionnelle durant 20 jours.

Elevage sur lie fine pendant 6 mois.

Dégustation

Belle robe rouge cerise brillante, nez de fruits rouges bien mûrs. Bouche soyeuse délicatement fruitée avec des notes épicées et replissées.

Accord mets et vins

Viandes rouges, grillades, fromages

Durée de garde

3-4 ans

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com