

# Marquis de Montlaur

IGP Pays d'Oc

## LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Argilo-calcaire à Sablo-limoneux.

Âge des vignes : 20 Ans



## LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

La Robe : Rose clair limpide.

Le Nez : Le nez est complexe sur des arômes floraux et de pêche.

La bouche : En bouche, ce vin très légèrement sucré est d'abord volumineux avant de laisser place à une belle minéralité. Tout en gourmandise, les arômes d'abricot sec sont puissants et offrent une belle persistance aromatique portée par la vivacité.

## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE :

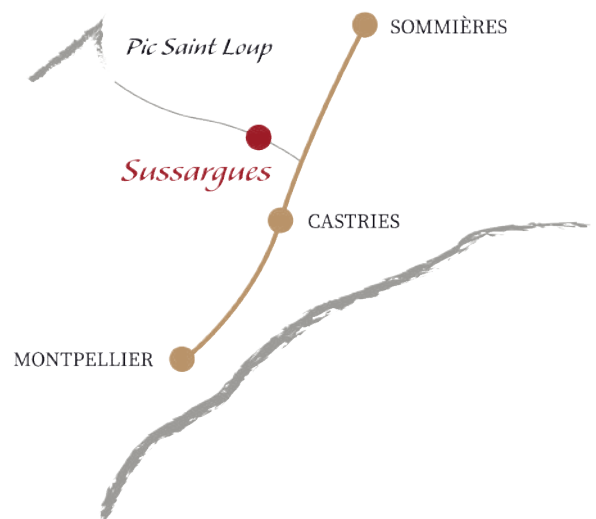
Issus de ceps de Syrah sélectionnés, les grains sont égrappés puis pressés directement et débourbés à froid. Les jus sont mis en fermentation à 17°C, ce qui impose une fermentation lente pour préserver la richesse aromatique. La fermentation malo-lactique n'est pas effectuée afin de garder de la fraîcheur.

## LES ACCORDS METS ET VIN :

Idéal en apéritif, accompagne à merveille les desserts peu sucrés.

## DURÉE DE GARDE :

1 An



Caveau de Sussargues  
Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com  
04 67 86 50 34  
www.vinvaldespins.com  
Celliers du Val des Pins