

Marquis de Montlaur

AOP Languedoc

LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Semi-côteaux argilo-calcaires.

Âge des vignes : 20 Ans

 Grenache, Syrah

LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

La Robe : Rose clair limpide.

Le Nez : Arômes intenses de petits fruits rouges.

La bouche : Attaque vive et minérale. La fraîcheur de ce vin permet d'exalter ses arômes de fruit. Une cuvée gourmande et délicate.

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE :

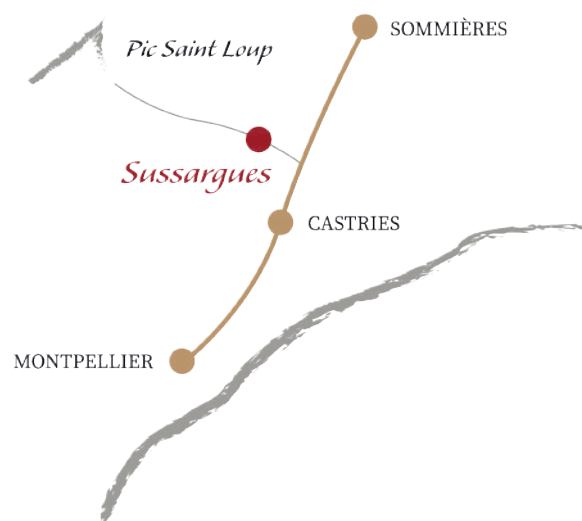
Raisins issus de ceps de Grenache et de Syrah sélectionnés, les grains sont égrappés puis pressés directement et débourbés à froid. Les jus sont mis en fermentation à 16°C pour préserver la richesse aromatique. Elevage sur lies fines pendant plusieurs semaines avant la mise en bouteille.

LES ACCORDS METS ET VIN :

Idéal en apéritif, sur une salade méditerranéenne, plats asiatiques ou poissons grillés.

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