

# Bois de Montlaur

## AOP Grès de Montpellier

### LE TERROIR ET LES VIGNES :

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

**Âge des vignes :** 25 Ans

 **Syrah, Grenache**

### LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

**La Robe :** Beau rouge cerise brillant.

**Le Nez :** Joli nez de fruits rouges croquants, quelques notes épicées et de réglisse.

**La bouche :** Ce vin est frais et fin en bouche. Il offre un bel équilibre entre rondeur et vivacité. Les tanins bien présents se font ressentir avec beaucoup d'élégance. C'est un vin de caractère.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

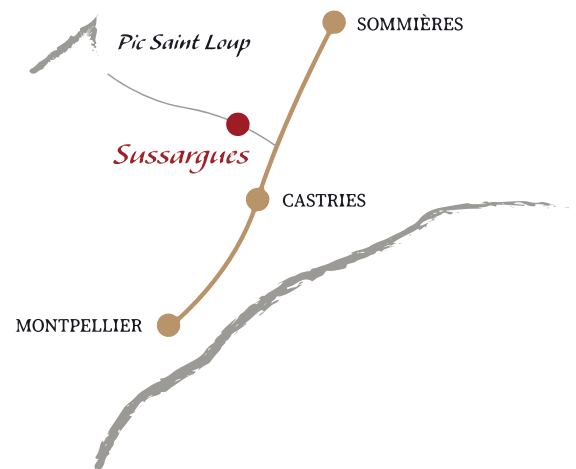
Il s'agit d'un vin issu d'un assemblage de Syrah à 70% et de Grenache à 30%. Les deux cépages sont vinifiés de manière traditionnelle et indépendante. Nous effectuons une macération d'une vingtaine de jours, puis l'assemblage des deux vins est réalisé pour l'élevage.

### LES ACCORDS METS ET VIN :

Ce cru se mariera parfaitement avec des viandes rouges, grillades et fromages.

### DURÉE DE GARDE :

5 Ans



Caveau de Sussargues  
Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



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