

Marquis de Montlaur

AOP Languedoc

LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Les sols de marnes saumonnées de l'oligocène se traduisent dans le paysage par des côteaux 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 : Au nez, on remarque les notes de fruits rouges bien mûrs, d'épices et de réglisse.

La bouche : La bouche est chaleureuse avec des arômes de poivre, de fruits compotés et de pruneau. Les tanins soyeux ainsi que la rondeur de ce vin portent ces arômes donnant une grande longueur en bouche.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

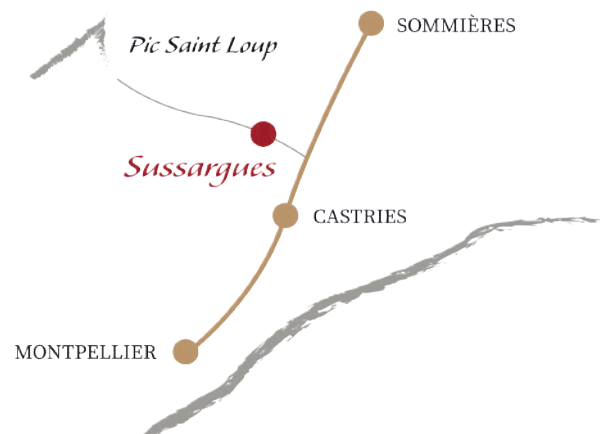
Ce vin rouge est réalisé de façon ancestrale. C'est un assemblage de 60% de Syrah et de 40% de Grenache typique de l'AOP Languedoc. Les grains sont extraits des grappes, ils suivent ensuite une macération traditionnelle pendant environ 20 jours puis sont décuvés et pressés. Enfin l'élevage sur lies fines a lieu en cuve pendant une durée adaptable de 6 mois.

LES ACCORDS METS ET VINS :

Ce vin accompagnera les viandes rouges, grillades et fromages.


DURÉE DE GARDE :

4 Ans



Chai du Val des Pins
Avenue de Lahntal
34160 Sussargues



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