

LE CHEMIN DES RÊVES

L'EXUBÉRANT

| | | |
|-----------------|---|--|
| DENOMINATION | — | AOC Grés de Montpellier |
| MILLESIME | — | 2022 |
| COULEUR | — | <i>Rouge</i> |
| CEPAGE | — | <i>Grenache 60%, syrah 30%, carignan 10%</i> |
| CONDITIONNEMENT | — | <i>75cl</i> |
| VITICULTURE | — | <i>Biologique</i> |
| VINIFICATION | — | <i>Assemblage des cépages dès vinification. Equilibre naturel entre finesse des tanins de la syrah, gourmandise du grenache et fraîcheur du carignan. Elevage : 1 an en cuve</i> |
| TITRE | — | <i>14 %</i> |
| GARDE | — | <i>10-15 ans</i> |
| SERVICE | — | <i>18°C</i> |
| PRODUCTION | — | <i>6 000 bouteilles</i> |



Le Terroir

Argiles rouges ferreuses, zone des Grés de Montpellier sous influence du vent marin.

Dégustation

Un vin de terroir élégant, aux arômes de fruits noirs et de cacao assemblage de Grenache, Syrah et Carignan. Jolie cuvée expressive pour accompagner des viandes marinées et épicées (carry d'agneau, tajines de volaille) ainsi que des plats sucrés salés ou un dessert au chocolat.

