



# L'EXUBERANT 2022

**AOC Languedoc Grés de Montpellier**

## ★ CEPAGES

*Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10%*

## ★ VINIFICATION

Les 3 cépages sont cofermentés. Équilibre naturel entre finesse des tanins de la syrah, gourmandise du grenache et fraîcheur du carignan. Élevage : 1 an en cuve

TITRE ★ 14 %

GARDE ★ 10-15 ans

SERVICE ★ entre 15° et 17°

PRODUCTION ★ 6000 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl

Un vin aux arômes de fruits noirs et de cacao, de cuir parfois.

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.



**Argiles Rouges**



**Petits éclats calcaires**

## TERROIR ET CLIMAT



**Garrigue**



**Pluviométrie importante**



**Vents Marins**



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc