



L'EXUBERANT 2023

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 ★ 7900 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl

Un vin aux arômes de cacao, de cerise et d'épices. Des tanins très fins et une belle fraîcheur en finale. On retrouve l'expression de ce terroir influencé par la mer et les nuits douces, sur des coteaux au soleil du matin.

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**



Garrigue



**Pluviométrie
importante**



Vents Marins

TERROIR ET CLIMAT



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc