



CHATEAU DE FLAUGERGUES : La Sommière

Languedoc - Rouge 2012

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Denomination :	grès de montpellier
Cuvée :	
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Grenache (30%) / Mourvèdre (5%) / Syrah (65%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

Ce vin de caractère est la pure expression du terroir de La Méjanelle (galets roulés) et des cépages (sans élevage en barriques). Force, concentration, élégance et complexité.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Egrappage total, Pigeage fréquent, Vinification traditionnelle.
Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, sombre, reflets pourpres.
NEZ : Complexe, fruité, puissants arômes de cerise burlat, intenses arômes de fruits noirs, généreux arômes de réglisse.
BOUCHE : Complexe.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2012 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges en sauce, Pot-au-feu, Bœuf bourguignon

Powered by **Plugwine**

