

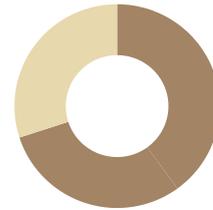
CUVEE LES GALETS 2017

AOP Languedoc Grés de Montpellier



COULEUR : ROUGE

ALCOOL : 14%



Syrah, 50%
Grenache, 40%
Mourvèdre 10%

OEIL : Robe grenat profond, reflets pourpres, limpide.

NEZ : Epicé, notes de cannelle, arôme de cassis et cerise noire, de poivre, légèrement chocolaté et torréfié.

BOUCHE : Tanins souples qui apportent de la douceur et de l'équilibre au vin. Saveurs gourmandes d'épices et de chocolat.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée pendant 12 mois.

Bouchon traditionnel en liège.



CONSOMMATION

Entre 16° et 18° C

A consommer dans les 3 ans après l'achat



ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges parfumées aux herbes ou épices, sauce au poivre, coq au vin, plats en sauce, pot-au-feu, chocolat noir.

