



L'^DA^OI^MG^AU^IE^NL^ERIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

La Côte Dorée 2015

AOP MONTPEYROUX LANGUEDOC



GÉOLOGIE DES SOLS

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache

VINIFICATION

En cuve inox à température contrôlée

ELEVAGE

En barrique durant 10 mois

RENDEMENT

25 Hl / ha

PRODUCTION TOTALE

2400 bouteilles

DEGUSTATION

Majoritaire Syrah issu d'un terroir argilo-calcaire. Nez complexe et puissant de cassis, vanille, cacao, épices, que l'agitation amplifie et adoucit. La bouche superbe retrouve les arômes du nez, ajoute une palette de cacao, de moka, de poivre, de fruits rouges bien mûrs et de réglisse.

Elle est riche, complexe, ronde, suave. Excellent équilibre, entre tanins soyeux, fraîcheur mentholée et belle rondeur. Une finale longue, épicée, chocolatée.

A déguster par plaisir sur le fruit dans les 3 ans ou peut attendre entre 10 à 15 ans. Servir à 15° - 16° pour accompagner du gibier en civet, en sauce, une côte de boeuf et pourquoi pas un gâteau au chocolat.