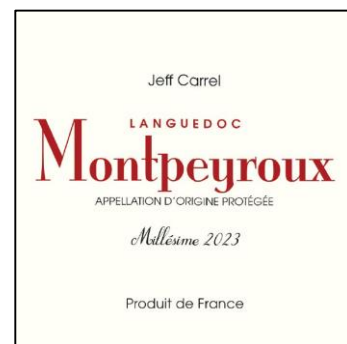


Jeff Carrel Montpeyroux AOP Languedoc



Le terroir de Montpeyroux, au cœur des Terrasses du Larzac, au pied du Mont Saint-Baudile offre une vue mais également des vins à couper le souffle.



Appellation : AOP Languedoc Montpeyroux

Millésime : 2023

Degré : 14,5%

Cépages : 65% Syrah / 25% Grenache Noir / 10% Carignan.

Terroir : Schistes.

Conduite de la vigne : Agriculture biologique.

Mode de vinification : Vendanges manuelles, vinification en cuve avec 40% de grappes entières.

Notes de dégustation:

D'un rouge pourpre intense.

Au nez des notes fumées, vanillées se marient avec des notes de cerises.

En bouche, l'attaque est souple aux arômes de pain d'épices, de fruits rouges.

Les tannins sont présents et soyeux.

En accord :

Sur des charcuteries, canards ou pigeons rôtis au four...

Conseils :

Servir entre 13 et 15°C.

Garde conseillée : à minima 10 ans.