

IGP Vicomté d'Aumelas Domaine de Mont-Rosier



Vin issu de l'agriculture
BIO



Cépages : Grenache noir, Syrah

▪ **Terroir**

Cette cuvée est élaborée avec les raisins du Domaine Mont Rosier. Les parcelles se trouvent des terrasses Villafranchiennes de la commune de Saint-Pargoire.

▪ **Vinification**

Les raisins sont ramassés à belle maturité. Ils sont vinifiés cépage par cépage avec de longues cuvaisons de 2 à 3 semaines. Le but est d'avoir une extraction optimale sans avoir de tanins secs. Après la fermentation malolactique, ces vins sont gardés en cuve en béton, où la clarification naturelle va s'effectuer. Les vins sont assemblés au dernier moment

▪ **Description & Accords mets et vins**

Robe assez soutenue aux reflets grenat. Le nez est expressif sur les épices, la cerise noire. En bouche, l'attaque est ronde avec une belle longueur, fruité avec des tanins souples. Parfait pour l'apéritif, grillades. Il peut être rafraîchi légèrement, il sera davantage fruité.

Potentiel de garde : 3-4 ans

Température : 16 -18°C

Alcool : 12,5%



www.tours-et-terroirs.com

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41