



Deux villages, un vin, une histoire

MEGALITHES A.O.P Minervois

Cépages : Syrah et Mourvèdre.

Rendement : 35 hl/ha.

Terroir : Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo-calcaire.

Vinification : Sélection très rigoureuse des parcelles.
Maturité poussée.
Cuvaison de 30 jours. Elevage en fûts neufs de 400 litres.

Dégustation : Robe très sombre. Nez riche d'épices et de garrigue. Bouche soyeuse, structurée par des tanins nobles.

Accompagnement : Filet de bœuf Charolais en croûte, et toute la cuisine de prestige...

Température de service : 15 à 17°C.

Garde : 8 ans

Quantité disponible : 3500 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

