



AOP MINERVOIS

MEGALITHES

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.
Cuvaision 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 boeuf
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

