



AOP MINERVOIS

FLORILÈGE ROUGE

Cépages Grenache, Syrah et Carignan.

Rendement 45 hl/ha.

Terroir Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arêtes vives (calcaire dur du Quaternaire).

Vinification Vinification traditionnelle thermo-régulée. Chaque cépage est vinifié séparément avant l'assemblage final réalisé en mars. Une partie du volume (10%) est élevée en fût de chêne pendant huit mois.

Dégustation Robe rubis, nez évoquant les noisettes grillées et les fruits à l'eau de vie. Bouche ronde et souple très fruitée avec une finale légèrement vanillée.

Accompagnement Vin plaisir et convivial en association avec les grillades d'été. A boire sur le fruit avec une terrine de sanglier.

Température de service 14 à 16°C.

Garde 5 ans

Quantité disponible 10000 bouteilles

Conditionnement Carton de 6 bouteilles

Distinction Médaille d'Or Paris 2017

