



AOP Minervois

MÉGALITHES



Cépage : Syrah et Mourvèdre.

Rendement : 35hl/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. Cuvaizon de 30 jours. Elevage en fûts neufs de 400 litres.

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

Température de service : 15° à 17°C.

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

Garde : 8 ans.

Quantité disponible : 3500 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles