

## LE MONTPEYRE GRAND VIN

### AOP CABARDES



#### LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



#### CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon



#### TERROIR

Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocaillieux du sud de la Montagne Noire, de 200 à 400 m d'altitude. Le coteau de Montpeyre est un coteau exceptionnel à 350 mètres d'altitude, défriché et planté en 1995 une sorte de « clos » cerné de garrigue et de pinède. Fraîcheur nocturne permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.

#### VINIFICATION

Vendange manuelle et tri. Fermentation et macération de 25 jours. Elevage partiel en barriques neuves (50%) et entre 12 à 14 mois avec soutirage annuel pour les cépages océaniques. Le vin n'est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.



#### DEGUSTATION

Nez puissant, complexe, fruits noirs, truffe, coriandre, pointe poivrée. Bouche ample, massive, tanins très fins, belle harmonie avec le bois. Cette cuvée dévoilera et atteindra sa plénitude dans une dizaine d'années.



#### TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



#### ACCORDS

Gibiers et viandes rouges, fromages relevés



FAMILLE DE LORGERIL

