

INSANIA

ROUGE – 2025

DÉNOMINATION IGP PAYS D'OC

CÉPAGES Syrah, Carignan, Mourvèdre

DEGRÉ 13,5 %vol

pH 3,88

ACIDITÉ TOTALE 2,67

DESCRIPTIF
*Robe : rouge profond, brillante.
Nez : fruité et épicé, notes de fruits rouges légèrement confiturés, poivre et épices douces.
Bouche : délicate et souple, avec une belle trame tannique, équilibre fruit et caractère.*

TERROIR
Diversité de notre terroir, avec des vignes proches de la mer et des sols argilo-sablonneux. Nos vins sont le fruit d'un dialogue entre mer et garrigues. Richesse de notre terroir, des sols sablonneux proches de la mer jusqu'aux sols caillouteux constitués de grès calcaire et de marne sur nos coteaux.

VINIFICATION
*Récolte parcellaire par cépage.
Fermentation alcoolique mixte à T 22-28°C.
Travail du marc pour une extraction optimale.
Fermentation malo-lactique et élevage des vins en cuves bétons.
Macération carbonique pour le Carignan, macération longue sur le Mourvèdre.*

SERVICE
*16-18°C
Accords : idéal avec moussaka, spaghetti à la carbonara, bœuf bourguignon; gourmand avec boulettes d'agneau, magret de canard ou ragoût de lentilles.*



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Calliope
- Couleur : Chêne
- Contenance : 75 cl
- Poids : 580gr
- Bouchon : DIAM 2



Les Coteaux de Montpellier
Saint-Geniès-des-Mourgues



Av. de Beaulieu, 34160 - Saint-Geniès-des-Mourgues
commercial@lescoteauxdemontpellier.fr
lescoteauxdemontpellier.fr
+33 4 67 86 21 99