

CIREJÒT

ROUGE – 2024

DÉNOMINATION	IGP PAYS D'OC
CÉPAGES	Grenache Noir, Mourvèdre
DEGRÉ	13 %vol
pH	3,75
ACIDITÉ TOTALE	2,61
DESCRIPTIF	<i>Robe : grenat brillante. Nez : complexe, mélange de fruits à noyau et d'épices. Bouche : soyeuse, avec une remarquable longueur.</i>
TERROIR	<i>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.</i>
VINIFICATION	<i>Sélection des vieilles vignes sur coteaux. Récolte à maturité optimale, vinification traditionnelle, macération à froid avant fermentation. Extraction maîtrisée et macération courte post la fermentation alcoolique. Élevage 6 mois en barrique puis 6 mois en cuve.</i>
SERVICE	<i>Service : 12–14 °C Accords : apéritif, charcuteries, viandes blanches, poissons en sauce légère ou plats estivaux.</i>



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Bourgogne Ecova Avantage
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
 - Poids : 530 gr
- 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