

Hommage N°3

ROUGE – 2023

DÉNOMINATION IGP PAYS D'OC

CÉPAGES Merlot 70%, Syrah 30%

DEGRÉ 14 %vol

pH 3,74

ACIDITÉ TOTALE 2,70

DESCRIPTIF
*Robe : profonde aux reflets carminés.
Nez : notes de sous-bois, de baies noires et d'épices douces.
Bouche : ample et puissante, aux tanins ronds et bien structurés.*

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 mécanique de nuit pour la préservation aromatique et sanitaire des baies. Fermentation alcoolique traditionnelle à T 22-28°C. Travail du marc pour une extraction optimale. Après décuvage, fermentation malolactique et élevage des vins pour partie en barrique de 500 L.

SERVICE
*16-18°C. A carafier au moins une heure à l'avance.
Ce vin peut être gardé de 4 à 6 ans.*



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Bourgogne Authentique
- Couleur : Chêne
- Contenance : 75 cl
- Poids : 650gr
- Bouchon : Liège Nature



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