

Hommage N°5

ROUGE – 2023

DÉNOMINATION	VIN DE FRANCE
CÉPAGES	Mourvèdre
DEGRÉ	13,5 %vol
pH	3,66
ACIDITÉ TOTALE	2,70
DESCRIPTIF	<i>Robe: Grenat, Profonde et intense, brillante et limpide Nez :Généreux et complexe, cerise à l'eau de vie, épices douces, graphite, moka, bois précieux, cannelle Bouche : Ample et délicate sur l'attaque, pleine et généreuse, persistante et fraîche en finale par ses épices et son tanin d'élevage légèrement relevé</i>
TERROIR	<i>Vieilles vignes de Mourvèdre plantées en 1986 sur les coteaux de la commune de Restinclières. Sol caillouteux, composé de grès calcaire et de marne argileuse.</i>
VINIFICATION	<i>Récolte parcellaire sélection de vieilles vignes sur coteaux. Fermentation alcoolique traditionnelle à T 22-28°C. Travail du marc pour une extraction optimale. Fermentation malo-lactique et élevage des vins : 25 % élevé en barrique de 500 L. 75 % élevé en ovoid pendant 12 mois.</i>
SERVICE	<i>15-17°C Accords : Selle d'Agneau rôtie aux épices méditerranéennes, agriade saint gilloise, carré de porc noir grillé aux 3 poivres</i>



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