

Sous un nouveau jour

ROUGE – 2025

DÉNOMINATION IGP PAYS D'OC

CÉPAGES Syrah

DEGRÉ 13 %vol

pH 3,94

ACIDITÉ TOTALE 2,57

DESCRIPTIF
*Robe : rouge rubis aux reflets violets, limpide et brillante.
Nez : s'ouvre à l'aération sur des notes de cassis et de poivre noir, complété par des nuances de violette et de réglisse.
Bouche : souple, avec des tanins fondus, une belle expression de la Syrah.*

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
*Sélection parcellaire sur nos coteaux.
Vinification traditionnelle en cuve inox.
Macération courte pour préserver le fruit et l'équilibre.*

SERVICE
*Service : 16–18 °C
Accords : idéal avec viandes rouges, grillades, plats épicés ou fromages affinés.*



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Bourgogne Evolution
- Couleur : Chêne
- Contenance : 75 cl
- Poids : 420 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