

PRODUIT : MONTPEL' 2009

CODE :

APPELLATION : Vin de Pays d'Oc

COULEUR : Rosé

MILLESIME : 2009

DEGRE : 12,5%

TERROIR : Terrasses et éboulis argilo-calcaires.
Parcelles sélectionnées (niveau 2) exceptionnellement ensoleillées, et exposées à un vent régulier et asséchant (le mistral).

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Grenache	100%	70 hl / ha	15 ans

VINIFICATION : Raisins vendangés de nuit. Pressurage direct très doux. Débourage à froid.
Fermentation à températures maîtrisées. (18°C)
Mise en bouteille précoce.

DEGUSTATION : Robe claire, élégante et brillante.
Nez très aromatique marqué par les fruits rouges.
Bouche équilibrée et fraîche.

SERVICE : A servir frais 10-12°

GARDE : à consommer dans l'année.

DIVERS : Accords mets et vins: apéritif, cuisine exotique, pizzas, paella, poissons, grillades...

