

Mas d'Arcaÿ

FICHE TECHNIQUE « 1779 »

GRÈS DE MONTPELLIER 2016



Appellation : AOC LANGUEDOC GRÈS DE MONTPELLIER

Cépages et conduite : 50 % Carignan, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre

Vignes de 20 et 35 ans, 4000 pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

Sol : Galets roulés sur coteau argilo-calcaire

Rendement : 25 Hl par hectare

Vinification : Traditionnelle, cuvaison de 21 jours

Élevage : un an en cuve

Format : Bourgogne 75 cl

Dégustation : Dans une jolie robe rouge rubis, ce vin présente un joli nez fin, complexe à base de fruits compotés et d'épices douces. L'équilibre est très frais, à dominante fruitée avec une finale tendue.

Garde : environ 4 à 5 ans.

Accord mets/vin : Il accompagnera les viandes, comme les poissons grillés ou les fromages à pâte molle.

Tirage total : 13 000 bouteilles

Analyses

Alc/Vol :	14.40 %
Acidité :	3.33 g/L
pH :	3.54
Sucre résiduel :	< 1 g/L

