



FICHE TECHNIQUE « 1779 » GRES DE MONTPELLIER 2014

Appellation : AOC LANGUEDOC GRES DE MONTPELLIER

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

Vignes de 15 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

Elevage : un an et demi en cuve 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 grillées comme les fromages à pâte molle.

Tirage total : 10 000 bouteilles

Distinction : Grande Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc 2014

Analyse

Alc/Vol:	14.84 %
Acidité:	3.40 g/L
pH:	3.49
Sucre résiduel:	1 g/L

Une étoile au guide Hachette 2015
pour le millésime 2012

