

Les Terrasses de Murviel rouge

Gouleyant, épicé

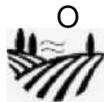


AOP St Chinian / Millésime 2023



Cépages :

60% Syrah, 40% Grenache noir



Terroir : argilo - calcaire

Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges.

Vinification :



Fermentation alcoolique de la vendange foulée suivie d'une macération pendant 1 mois avec contrôle de la température. Fermentation malo - lactique. Décuvages puis soutirages et assemblages.

Dégustation :



Robe rouge vif avec de délicats reflets violacés
Notes de fruits rouges et noirs
Bouche équilibrée avec de la fraîcheur et des tanins souples, arômes de fruits rouges (cerise) et d'épices (poivre)

Accords mets & vins :



A déguster entre 16°C et 18°C

Garde de 2 à 3 ans

Accompagnera très bien les viandes grillées et des fromages doux

