



# AOC Grès-de-Montpellier

## LA BLAQUIÈRE 2024

ROUGE  
75CL

*Privilège*

PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : CALCAIRE, GALETS ROULÉS

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (3-4 SEMAINES)

Très beau nez de fruits noirs sauvages. Robe intense aux reflets noirs. Bouche élégante aux arômes de fruits mûrs, offrant une belle complexité, avec des notes de chocolat, de kirsch et de noyau de cerise. Très belle finale fruitée et complexe aux tanins soyeux et à l'excellente persistance.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

