



AOC GRÈS DE MONTPELLIER

LA BLAQUIÈRE

2024

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : CALCAIRE, GALETS ROULÉS

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVAISON (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.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

