



AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX

Géologie du sol : Parcelle d'altitude

Encepagement: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Age des vignes : 50 ans

Vinification : Égrappage complet, vinification traditionnelle avec extraction des arômes poussée

Elevage : Élevage d'affinage a minima 18 mois

Degre : 13%

Aspect Visuel : Robe coquelicot

Aspect Olfactif : Nez aux notes de fruits de garrigue, tels que l'arbose et la fraise des bois

Aspect Gustatif : Bouche souple et harmonieuse avec une belle rondeur, sur des arômes de cassis

Accord mets et vins : Cote de boeuf persillée, agneau au thym et au romarin, fromages de caractère

Temperature de service : 14°-16°; pour une dégustation optimale, carafier 30 mins avant

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem





AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX

Soil geology: Parcel of altitude, Limestones

Grapes: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Age of the vines: 50 years

Vinification: Complete destemming, traditional vinification with advanced extraction of aromas

Ageing: At least 18 months in concrete tanks

VOL: 13%

Appearance: Coquelicot color

Nose: Notes of garrigue fruits, such as strawberry and wild berries

Mouth: Soft and harmonious mouth with a nice roundness, on blackcurrant aromas

Food and wine pairing: Grilled Entrecote with Parsley butter, thyme and rosemary lamb, cheese of character

Serving temperature: 14°16°; for optimal tasting, decant 30mins before drinking

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem

