



## 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

