

Bois de Montlobre - Coteaux du Languedoc

Cépages : Syrah 20%; Grenache 80%

Vinification : Encuvage des cépages en une seule fois; pré fermentation à froid, vinification de trois semaines.

Dégustation : Robe sombre, notes de griottes, moka et chocolat, tannins fondus mais présents, vin riche et concentré

Degrés : 13°

Conseil : A déguster entre 15 et 16°

Accords Mets & Vins : Charcuteries, viandes blanches et rouges et tout type de fromage, s'adapte a tout les styles de cuisine.