

## Chateau d'Assas -Cuvée classique- Grès de Montpellier

Cépages : 60% SYRAH 40% GRENACHE

Vinification : cépage par cépage, macération sur marc pendant 25 jours

Dégustation : Robe rouge pourpre, arômes de fruits prononcés. Vin rond, ample épicé, légèrement chocolaté avec des tanins fins et soyeux.

Degrés : 13.5°

Conseil : A déguster entre 16° et 18°

Accord Mets & Vins : Volailles fermières, viandes grillées, fromage de chèvre ou de vache