

GSM

Mill 2021

Mill 2022



## L'art de l'assemblage

2021/22

Appellation : IGP Pays D'Oc

Origine : France

Cépage(s) : Grenache – Syrah – Mourvèdre

Vendage : Manuelle

Les vignobles sont situés au sud de Carcassonne et au nord de Narbonne sur les plus beaux terroirs du Languedoc ,chacun apportant ses spécificités à l'assemblage final

### VINIFICATION :

Les raisins sont dégustés à intervalles réguliers afin de déterminer la maturité optimale et le développement des arômes

Les vins sont vinifiés avec la philosophie de minimiser les intrants et les procédés mécaniques

En cuve les remontages et pigeages sont raisonnés pour éviter les sur-extractions.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe est d'un grenat intense

Nez : Son nez de fruits mûrs, des arômes complexes et intenses de framboise , soulignés par des notes de réglisse et de cacao.

Bouche : On remarque la finesse des tanins ,la bouche révèle des fruits mûrs , de prunes et de cerises avec une note épicée.

### SUGGESTIONS GOURMANDES :

Un belle pièce de viande , la carbonnade à la flamande , un rôti de porc , un foie de veau aux oignons .....

**Coup de cœur** : Plaisir garanti .... J'achète de suite une caisse. !!!

