

Montpeyroux Domaine de l'Estagnol AOP Languedoc



Prix: 9,65 €

Catégories: [Languedoc - Roussillon](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

Mots-clés: [AOP Coteaux du Languedoc](#), [Elevage en cuve](#), [Languedoc rouge](#)

Page: <https://www.avs-sa.be/produit/montpeyroux/>

En résumé

AOP Languedoc Montpeyroux

Le terroir de L'AOP Montpeyroux Languedoc bénéficie d'une mention géographique, où il est exclusivement produit des vins rouges bien structurés, puissants et charpentés. Les faibles rendements expriment des saveurs de garrigue : thym, romarin et autres plantes aromatiques sauvages que l'on peut deviner dans le caractère de ce vin.

Description

Il accompagnera avec bonheur les viandes rouges et spécialités en sauce. Avec le plat :

Plats mijotés : ragoûts, navarin, ratatouille, fricassée, tajine ; viandes rouges : steak accompagné de sauces diverses, rosbif, grillade, ...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Languedoc - Roussillon
- Nom du domaine: Domaine de l'Estagnol
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux
- Millésime: 2019, 2020
- Cépage(s): Syrah 40 %, Grenache 45 %, Mourvèdre 10%, Vieux Carignan 5 %
- Terroir: Marne argilo calcaire
- Œil: Belle robe grenat profonde et de bonne intensité
- Nez: Puissant bouquet floral aux effluves de fleurs de tilleul.
- Bouche: une structure élégante ou le fruit s'allie agréablement aux saveurs épicées de la garrigue, la finale est d'une belle longueur accentuée par les tanins frais.
- Garde: 4 à 5 ans !
- Type de vinification: Traditionnelle
- Elevage: Cuve

Galerie photos



