

# GRAND TARRAL

AOP LANGUEDOC  
MONTPEYROUX

CASTELBARRY

Coopérative artisanale et engagée



*Montpeyrroux terroir rare, renommé de longue date  
à l'ambition d'un cru communal, reconnu pour ses  
sols calcaires lacustres alluvionnaires.  
Dernière halte avant la montagne odorante, le terroir  
est venteux et pierreux.*

**Appellation** : AOC Languedoc Montpeyrroux.

**Cépages** : 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Carignan,  
10% Grenache.

**Vignoble et vinification** : 100% de parcelles  
sélectionnées et identifiées, sols calcaires, calcaires  
fossiles et alluvions. Culture durable certifiée Terra  
Vitis. Rendement maîtrisé ~ 32 hl/ha.

Vinification traditionnelle avec macération longue,  
élevage en barrique de 225L sur 18 mois.

**Profil** : Robe rouge profond. Nez épicé et fruité, boisé  
et vanillé. Bouche concentrée et équilibrée, gras  
persistant, fruits noirs confiturés.

**Accords mets et vins** : viandes rouges, gibiers,  
fromage crémeux affinés, desserts au chocolat.

**Température de service** : 16°C.

**Libellé carte des vins** : AOP Languedoc Montpeyrroux -  
Grand Tarral - Rouge - 2017 - 75cl - Castelbarry