

LIBRE AU VENT

AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX

**CASTELBARRY**
Coopérative artisanale et engagée



Montpeyroux terroir rare, renommé de longue date à l'ambition d'un cru communal, en cours de reconnaissance.

Dernière halte avant la montagne odorante, le terroir est venteux et pierreux.

Appellation : AOC Languedoc Montpeyroux.

Cépages : 30% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.

Vignoble et vinification : Sélection parcellaire de vieilles vignes sur des coteaux calcaires en altitude. Culture durable certifiée Terra Vitis. Vinification traditionnelle avec macération longue, élevage en fût de 500L de 18 à 24 mois.

Profil : Robe rouge foncé. Nez marqué par les notes épicées, vanillées, fumées. Bouche ample, structurée et équilibrée. Vin d'émotion, longueur persistante.

Accords mets et vins : viandes mijotées, plats d'hiver, fromages crémeux affinés.

Température de service : 16°C.

Libellé carte des vins :

AOP Languedoc Montpeyroux - Libre au Vent - Rouge - 2015 - 75cl - Castelbarry