

LE TARRAL  
AOP LANGUEDOC  
MONTPEYROUX



CASTELBARRY  
Coopérative artisanale et engagée



*Montpeyroux 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 Montpeyroux.

**Cépages :** 10% Carignan blanc, 80% Grenache blanc, 10% Marsanne.

**Vignoble et vinification :** Parcelles d'altitude de sols calcaires. Culture durable certifiée Terra Vitis. Rendement maîtrisé ~ 38 hl/ha. Vinification traditionnelle avec pressurage direct, vinification et élevage en fûts neufs de 225L sur 12 mois.

**Profil :** Robe très pâle transparente aux nuances dorées. Nez floral et empyreumatique. Bouche fraîche et ronde, finesse sur des notes de miel d'acacia, onctueuse en finale.

**Accords mets et vins :** poissons rôtis ou filets en sauce fine, coquilles St Jacques, fromage de brebis.

**Température de service :** 10-12°C.

**Libellé carte des vins :** AOP Languedoc - Tarral - Blanc - 2017 - 75cl - Castelbarry