Grès de Montpellier AOC 2017 " Cuvée La Capitelle " Domaine de la Triballe

Sa couleur est d'un rouge intense. le nez est complexe allant sur des notes de fruits confits, de garrigue et d'épices.



Référence : 464006

Prix : 15.55 €

Descriptif :

Grès de Montpellier AOC 2017 " Cuvée La Capitelle " Domaine de la Triballe

Issu de 4 générations, le domaine a été repris en 1990 par Sabine et Olivier DURAND

Situé à 15 km au nord-est de Montpellier, sur 2 terroirs bien distincts qui confèrent l'originalité du Domaine de la Triballe (grès roulés et argile rouge au sud, Calcaires faillés sur sols plus clairs au Nord). Ils sont des sols représentatifs des Grès de Montpellier et du Pic de Saint Loup.L'agriculture biologique a de tout temps été pratiquée.
Conservant la meilleure part du Vignoble implanté par leurs prédécesseurs dans les fonds de vallon ou à mi-pente de coteaux, Olivier etSabine DURAND ont entrepris de lourds efforts de plantation sur des sols vierges de garrigue, afin d'aller chercher la quintessence de ces terroirs.Le domaine représente aujourd'hui 17 hectares

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un rouge intense. le nez est complexe allant sur des notes de fruits confits, de garrigue et d'épices. En bouche, la dominante de grenache apporte des gouts de framboise, de chocolat et de pruneau. Les

tanins sont élégants et veloutés sur une longue finale .
cépages : 60% grenache et 40% syrah.

accords : cuisine en sauce, tagine, gigot d'agneau ou magret de canard .

T°S : 16- 18°C a carafer 2 heures avant

G: 5 ans et plus

Lien vers la fiche du produit