



LANGUEDOC MONTPEYROUX ROUGE
2022 " LES CHAUSMES " (60% SYRAH,
40% GRENACHE) DOMAINE
CASSAGNE ET VITAILLES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 60% syrah, 40% grenache

Note de dégustation :

Robe rouge grenat soutenue. Nez fin et complexe offrant de séduisants arômes fruités, des notes d'épices et de chocolat noir. En bouche, c'est un vin charnu et possédant une belle structure et concentration. Très équilibré, avec du corps et de la matière, il n'en est pas pour autant dénué de finesse. Un grand Montpeyrroux assurément.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge grillée tel une belle entrecôte de bœuf, un filet de chevreuil ou un magret de canard

Commentaires du sommelier :

Les Chaumes est une cuvée emblématique et qui incarne véritablement le terroir singulier du village de Montpeyrroux. De nombreux micro-climats caractérisent l'appellation. Les parcelles de syrah et de grenache sont récoltées à la main puis vinifiées séparément. Cette cuvée sur-mesure incarne le juste équilibre entre une nature écoutée et un savoir-faire maîtrisé, indispensable à la conception d'un grand vin. Un travail d'artisan, un vin d'exception !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

