

Fiche de dégustation

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC
Grès de Montpellier

CHATEAU D'EXINDRE
AMELIUS 2006

Cépages : 80% syrah, 20% grenache.

Degré alcool : 14 % Vol.

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges : mi-septembre à pleine maturité

Vinification : macération traditionnelle de 30 jours avec thermorégulation.
Elevage pendant un an en barriques de chêne avant mise en bouteilles et conservation en chai climatisé.

Dégustation : robe profonde avec quelques reflets violets. Nez intense très légèrement boisé avec des notes de pruneau, de cacao et de fruits à l'eau de vie. Beaucoup de finesse en bouche avec les mêmes notes aromatiques qu'au nez.

Conseils : Ce vin encore jeune mérite 2 à 6 ans de garde dans une cave entre 10 et 16°C.

Idéal à boire avec des viandes rouges, un gigot d'agneau, des viandes en sauce ou du gibier et en accompagnement de fromages à pâte molle.

Température de dégustation : 17°C.