

Fiche de dégustation

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC  
Grès de Montpellier

CHATEAU D'EXINDRE  
**AMELIUS 2007**

Cépages : 80% syrah, 20% grenache.

Degré alcool : 14,5 % 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 noire profond légèrement tuilée. Nez puissant et complexe avec des notes de kirsch, mûre, pruneau et fruits à noyaux. Beaucoup de volume et de longueur en bouche.

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. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille une heure avant dégustation ou de servir le vin en carafe.