



CUVÉE MORGANE

Complicité entre une petite -fille et son grand-père, Morgane a donné son prénom à l'ancienne Cuvée Tradition.

Appellation
AOP Minervois.

Cépages
75% Syrah, 15% Mourvèdre et 10% Carignan.

Age des vignes
45 ans et 50 ans.

Terroirs
Terrasses anciennes décalcifiées et de terroirs en pente de grès et de sable.

Conduite du vignoble
Cordon de Royat et Gobelet.

Rendement
45 hl/ha.

Vinification
Les raisins séparés des rafles dès la vigne, macèrent en baies entières pendant 20 jours minimum à température maîtrisée (25°). Les extractions de tannins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène.

Elevage
En cuve.

Dégustation
Belle robe rouge intense. Le nez révèle une dominante de fruits noirs (cassis et myrtille) évoluant vers des notes de fruits rouges (groseille). La bouche, quant à elle, termine sur les senteurs de la garrigue environnante.

Accord mets/vin
Ce vin pourra être servi aussi bien avec des grillades, de la saucisse de Toulouse que des fromages.
Servir entre 16° - 18°C.

