Domaine de Mortiès

Encore et encore - rouge



Le vignoble se situe à 20 km au nord de Montpellier, dans le département del'hérault, sur le versant sud du Pic-Saint-Loup. Autour d'un mas du XVIIIème et de sa cave, le vignoble entièrement conduit en agriculture biologique et biodynamique, s'étend sur une superficie de 14 hectares. Le domaine produit des vins qui expriment le caractère unique d'un terroir exigeant et exceptionnel.

TERROIR : VDF 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 60% grenache, 40% syrah.

VINIFICATION : La syrah et le grenache sont récoltés entre garrigues et costières. Les raisins sont égrappés puis foulés. La vinification est traditionnelle, avec quelques jours de macération pour préserver le fruit.
Élevage en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence, ratatouille bien confite, terrine de campagne ou encore un cassoulet toulousain.

GARDE : 3 à 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : C'est un vin dominé par des notes de petits fruits rouges frais et gourmands.