Domaine de Mortiès

Jamais content - rouge



Le vignoble se situe à Saint-Jean-de-Cuculles à 20 km au nord de Montpellier, dans le département de l'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 : AOP Pic-Saint-Loup 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 85% syrah, 15% grenache.

VINIFICATION : La vendange est manuelle en caissette. Les raisins sont ensuite égrappés puis foulés. La vinification consiste en une infusion lente des raisins avec quelques petits remontages.
Élevage en barrique de 225l pendant 9 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Sauté d'agneau aux olives, civet, daube provençale.

GARDE : Cuvée de garde.

SPÉCIFICITÉS : Une jolie robe pourpre aux reflets grenat. Le nez est très expressif, fumé, évoluant sur des notes de graphite et de thym. La bouche se déroule sur la même trame aromatique avec une finale cacaotée et des petits fruits noirs.