

LE TARRAL
AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX



CASTELBARRY
Coopérative artisanale et engagée



Montpeyroux terroir rare, renommé de longue date à l'ambition d'un cru communal, reconnu pour ses sols calcaires lacustres alluvionnaires. Dernière halte avant la montagne odorante, le terroir est venteux et pierreux.

Appellation : AOC Languedoc Montpeyroux.

Cépages : 10% Carignan blanc, 80% Grenache blanc, 10% Marsanne.

Vignoble et vinification : Parcelles d'altitude de sols calcaires. Culture durable certifiée Terra Vitis. Rendement maîtrisé ~ 38 hl/ha. Vinification traditionnelle avec pressurage direct, vinification et élevage en fûts neufs de 225L sur 12 mois.

Profil : Robe très pâle transparente aux nuances dorées. Nez floral et empyreumatique. Bouche fraîche et ronde, finesse sur des notes de miel d'acacia, onctueuse en finale.

Accords mets et vins : poissons rôtis ou filets en sauce fine, coquilles St Jacques, fromage de brebis.

Température de service : 10-12°C.

Libellé carte des vins : AOP Languedoc - Tarral - Blanc - 2017 - 75cl - Castelbarry