

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 : 40% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah.

Vignoble et vinification : Parcelles de vieux carignans sur les calcaires tendres, les grenaches et syrahs des sols argilo-calcaires. Culture durable certifiée Terra Vitis. Rendement maîtrisé ~ 38 hl/ha. Vinification traditionnelle avec macération longue, élevage en fût de 500L sur 12 mois.

Profil : Robe foncée violine. Nez épicé, sur le camphre le romarin. Bouche ronde et puissante sur les fruits rouges gourmands. Bel équilibre, boisé fondu.

Accords mets et vins : viandes rouges et fortes comme le mouton, légumes aux épices, fromages à pâtes pressées.

Température de service : 16°C.

Libellé carte des vins : AOP Languedoc Montpeyroux
- Tarral - Rouge - 2016 - 75cl - Castelbarry